641.5
I5a

AKLAT NG PAGLULUTO

ROSENDO IGNACIO

1671

AKLAT NĞ PAGLULUTO

Hinanğò sa lalòng bantóg at dakilàng aklát nğ
paglulutò sa gawîng Europa at sa Filipinas,
na kapuwà nasusulat sa wikàng kastilà,
at isinatagalog nğ boong katiyagâan ni

Rosendo Ignacio

IKALAWANG PAGKALIMBAG

MAYNILA, 1919.

IMPRENTA, LIBRERIA AT PAPELERIA
—NI—
J. MARTINEZ
P. Moraga 34-36, Tel. 5005 P. Calderón 108, Cabildo 253 Intramuros.-Tel.3283.

Aring tunay nḡ *Imprenta at Libreria* ni J. Martínez, at walâng makakapagpalimbág na sino man kung walâ siyáng kapahintulután.

ILANG SALITA

Di ko minarapat na gamitan ang aklat na ito ng̃ mg̃a pili't masasarap na wika, sapagka't talos na marahil ng̃ mg̃a giliw kong mambabasa na di nababagay ang gayon, kundi ang lalong pinakamababa't magaang pang̃ung̃usap ng̃ sa ganitong paraa'y di maging mabigat sa mg̃a di pa sanay at bihasa sa bagong pananalita nitong ating bayan; lalong lalu na ng̃a, ang ating mg̃a tagapaglutò na waláng iniisip kundi ang tumuklas ng̃ sarisari't masasarap na lutuin, na dahil dito'y di sukat magampanan ang gawang magaral pa ng̃ makabagong *wikang tagalog.* Kaya dahil dito, di ako namamali marahil ng̃ ganitu kong adhikâ, at nais na maipahiwatig at maituro niyaring kapos kong pang̃ung̃usap ang makabuluhan sa pamumuhay at kailang̃an sa sino mang namamahay na aklat, na dili iba't ang ng̃ayo'y pinamamagatang "Aklát ng̃ Paglulutò"

Sino man banta ko'y naghahang̃ad ng̃ masasarap na pagkain sa lalong matipid na gugol, sapagka't, walang unang ligaya na tinatamo ang lahat ng̃ dito sa lupa'y nabubuhay, kundi ang tumanggap ang kanilang mg̃a sikmurà ng̃ ukol at wastong kabusugan. Subali't walang ibang daan na ikapagkakamit ng̃ ganitong hang̃arin at pang̃ang̃ailang̃an kundi ang tumuklas ng̃ sarisaring paraan ng̃ paglulutò na, sa aklát na ito'y siyang natititik. Di ko man ipahayag, ay alam na marahil ng̃ tanan na, kung ang isang pagkain ay lagi na sa araw-araw, ay nagbibigay suyà sa isang kumakain; at, walang ibang paraan upang ang ganito,y malunasan, kundi ang sa tuwi na'y pagbagubaguhin ang tinataglay na lasa, sa pamamagitan ng̃ iba't ibang kiyas ng̃ paglulutò.

Di lamang ang sakit ang pinagbubuhatan ng̃ kawalang pita ng̃ pagkain, kundi rin naman ang sa tuwi na'y di pagbabago ng̃ sangkap at luto ng̃ kinakain, upang magtaglay ng̃ iba't ibang lasa, na siyang madalas na kinasasanhian ng̃ malimit na pagkasuyà, di lamang ng̃ pihika't maselang na sikmurà ng̃ madlâ kundi ng̃ lahat ng̃ kinapal dito sa lupà ng̃ Poong si Bathalà.

Ang lahat, mayaman ma't mahirap maganda, ma't pangit, matanda ma't bata ay nangangailangan ng̃ masarap at malinis na pagkain, na siyang hinihing̃i ng̃ kanilang mahal na katawan upang lumawig at mabuhay ng̃ maligaya dito sa ibabaw ng̃ lupà. Ang táong di busóg ó di makakain, ay wala ng̃ tutoong napakahirap dito sa mundo; ibig mang gumawâ, ibig mang magaaral ó kaya'y maglibang ay di mangyari, sanhi sa nanghihina't nangyayagos na katawan

Magpakatapangtapang man ng̃ isang kawal, kung ang kaniyang sikmura'y di nalululanan ng̃ masasarap at makatas na pagkain, ay pilit maduduwag, sapagka't unang daranasin ang gútom at panghihina ng̃ katawan, kay sa katakutan sa kaniyang kaaway.

Walang kaunaunahang pitahin ang sarili, kundi ang busugin ang tiyan; maiiwasan ang pananamit, ang mga hiyas, ang maririkit na tabanan, sa biglang sabi'y ang lahat; ngunit ang gawang kumai'y kailan man. Ang sino mang gutóm tuwi na'y malungkot, bugnót at walang siglá, at napapawi tuloy ang kimkim na hiyâ, kaya't naiisip ang gawang magnakaw, magdayà, manubà at pumatay ng kapuwà, may ikasunod lamang sa hinihingi ng sikmurà na dili iba't ang pagkain.

Ang aklat na ito mga pinakaiirog kong mambabasa, ang siyang kinadoroonan ng lahat ng ikaaniyo ng pita at hangarin sa gawang paglulutò, sapagka't dito natititik ang mga sarisaring pagpapasarap ng mga pagkain sa lalong matipid na gugol, na siyang unaunang kailangan ng lahat ng dito sa lupa'y nabubuhay.

Ang aklat na ito muli kong inuulit, ang siyang nagtuturò ng masarap, matipid at malinis na paglulutò, at dito rin naman mababasa at matutunghan ang iba't ibang kiyas ng lutuin, di lamang ng sa sariling bayan kundí ng sa lalung taniyag at mga dakilang bansá sa sansinukob; kaya nga boong galák niyaring pusong sa iniyo'y inihahandog, lalung lalu na nga doon sa mga mawilihi't mahilig sa gawang paglulutò, yaring kaunting nakaya ng upang ang ganito'y maging isang tulong at kagaanan kung sakali sa dakilang mithî, mithî na ikauunlad at ikapagkakapuri ng ating bayan sa dunong ng paglulutò.

Ang iniyong lingkod.

R. I. S.

AKLÁT NG̃ PAGLULUTO

Unang Pangkat

Paraan ng̃ pagkilala ng̃ katayuan ng̃ mg̃a kakasangkapanin sa paglulutò kung sariwà ó bulók.

Bureau of Public Li…
GOV'T. PROPERTY
Filipiniana Div.

Lamán ng̃ baka

Ang sariwang lamán ng̃ baka ay nagtataglay ng̃ mapulang kulay: ang tabâ ay manilaw nilaw, malambot at makintáb; matibay ang laman at di napupunit ó namumugmog sa durò ó kurót ng̃ daliri; ang nang̃ing̃itim at maputlang kulay, ay tandang nagpapakilala ng̃ pagkabulok; ang bató ng̃ baka ay nararapat magkaroon ng̃ mapulang kulay at walang bahid dung̃is na mang̃itim-ng̃itim. Ang babayeng bulô ng̃ baka ay nararapat magtaglay ng̃ lamáng maputi at malinaw; kaiing̃at tuwi na sa nagkakaroon ng̃ namumutlang kulay at walang sebo ó na ang bató ay nababalot ng̃ tabang mamulamula.

Ang sariwa't mabuting laman ng̃ tupang

lalaki ay nagdudulot ng kaisang uri ng sa baka, ang mga litid ay malalambot at ang sebo ay malinaw at napakaputi; kapag ang laman nito ay bulok na, ang taba ay madilaw na mapusiyaw at dungisan at ang laman ay nangingitim.

Laman nğ mğa may pakpak ó aves.

Ang laman nğ mğa hayop na ito ay nararapat lumambot, at kinakailanğan ang maraming inğat nğ pagbili.

Ang mğa sisiw upang mapagkilalang sariwa, ay nararapat magtaglay nğ liig at mğa paang matigas; kung matanda na ang hayop na ito, ang laman nğ mğa hita ay nagpapamalas nğ bahagiyang kulay murado; ang mğa pakpak at paypay ay malalambot at nabuhutok. Kailan ma'y di dapat gagamit nğ matandang manok sa pagluluto, kahima't ang paniwala nğ madlâ ay masarap at malasa sa sabaw.

Di dapat bibili nğ mğa pabo na may mahahabang balahibo at ang laman nğ hita'y nagkukulay murado. Gayon din ang mğa gansa ay nararapat magtaglay nğ tabang madilaw at napakalinaw na kulay. Ang mğa kalapati ay masarap kapag ang kulay nğ mğa pitso ay mapulang nanglilinaw; ito'y untiunting umiitim kailan ma't tumatanda ang hayop na ito.

Mg̃a isdá

Ang sariwang isdá ay madaling makikilala: mapula ang kulay ng̃ hasang, maligat ang laman at maniningning ang mg̃a mata. Huwag katitiwala sa amoy lamang na tinataglay, sapagka't sa pamamagitan ng̃ yelo ay napapaparam ang mabahong amoy ng̃ pagkabilasâ, kinakailang̃an sa ganito'y sasalating maigi ang laman, kapag malatà at ang mg̃a daliri'y bumabaon at nababakas ay huwag bibilhin at tanda ng̃ pagkabilasá.

Mantikà, aceite, suka at itlog

Ang lahat ng̃ ito'y bago gagamitin sa pagkain ay kinakailang̃ang siyasating maigi, sapagka't ang kadalasang pinagmumulan ng̃ masamang lasa ng̃ mg̃a lutuin ay sa mg̃a di linang at piling kinakasangkap.

(a) Ang mabuting kiyas na mantika ay madaling mapagkikilala: masarap at mabang̃o ang amoy, malinamnam ang lasa at di gaanong nagtutulog, maliban lamang kung ang panaho'y tutoong malamig; ang walang amoy at matutuluging mantika ay di nararapat kakasangkapanin sa pagluluto, sapagka't ito ang siyang pagbubuhatan ng̃ kasamaang lasa ng̃ pagkain.

(b) Ang mababang uri at may halò ng̃ aceite, ay pinagmumulan din ng̃ katuwang lasa ng̃ mg̃a nilulutò, kaya kinakailang̃an ang linang at walang halo, ng̃ upang sumarap ang̃ mg̃a pagkain.

(c) Ang sukà ay nararapat magtaglay ng̃ maasim na lasa, sapagka't di mabuting kasangkapanin sa mg̃a lutuin ó sa pagsasangkutsa ang matabang.

Ang maasim na sukà'y madaling makikilala kahima't di tikman: mang̃itimng̃itim ang kulay, masangsang ang amoy at kung malagay sa puting bote ay may nagliligidligid na animo'y mg̃a uod na maliliit sa gilid.

(d) Gayon din ang itlog ay kinakailang̃an ang boong ing̃at ng̃ pagbili.

Ang mahusay at di bugok na itlog ay madaling makikilala kung silawin: maliwanag at malinaw. Bago gagamitin ang itlog ó ihahalò sa anomang ilulutò ay isa isang babasagin muna at ilalagay sa isang pinggan at sisiyasating mabuti; kapag ang burok ay may bahid na dugô at ang klaro'y malabnaw na parang tubig ay tandang nagpapakilala ng̃ kabugukan at di dapat ihalò sa anomang ilulutò.

Mg̃a gulay

Ang paggamit nito ay tutoong makabuluhan sa paglulutò, sapagka't siyang nagdudulot ng̃ iba't ibang lasa ng̃ mg̃a lutuin; anopa't kaiing̃at ng̃ paggamit at pagpili ng̃ mg̃a kinakasangkap na ito.

Kailan ma'y di dapat gagamit ng mga gulay na lanta at magugulang sapagka't di nagbibigay ng̃ malinamnam na lasa, maliban lamang kung mga bunga ó butó ang siyang isasangkap, sa ganitong paraa'y nararapat ang magulang at pitas sa panahon.

Ang mga petsay, letsuga, labanos, repolio, bataw setaw, sigarilias, upo, talong, patola, sitsaro, abitsuelas at iba pang kahugis, ay kinakailangan ang murà kung kakasangkapin, sapagka't kung magulang ay mayapa at di makakain.

Ang kabuti ay kinakailangan ang boong ingat ng̃ pagbili ó paghahalò sapagka't ito'y may nakamamatay; ang mg̃a tumutubo sa pook na marumi at ang tuktok ay may butibutil na animo'y binilid, ay di dapat kakanin ó kaya'y bíbilhin sapagka't ito'y lason at nakamamatay. Ang masarap at di lason, ay yaong tumutubò sa mg̃a lugar na malilinis at walang anomang bahid ó butlig butlig na tinataglay. Lar. 1.

Ikalawang Pangkat

Paraan ng̃ paghiwà, pagputol at pagaalis ng̃ buto.

Rosbif

Ang paghiwà nito'y kailan ma'y di ginagawâ sa kusinaan kundi sa mesa ó dulang na pinaghahandaan at lalong mabuti'y sa oras ng̃ pagdudulot, sapagka't ng̃ sa ganitong' paraa'y huwag mawalâ at lumipas ang sarap at lasang tinataglay. Sa dalawang paraan magagawa ang pagputol ng̃ lutuing ito: puputulin ng̃ ayón sa lomo ó kundi kaya sa tinutuñton ng̃ hilatsa ó kilabot ng̃ laman.

Sa unang paraan, ang gagawi'y ilalagay ang lapang na laman sa ayos na ipinakikilala ng̃ lar. 2, at pagkatapos ay paghihiwahiwain ng̃ paputol sa nipis na ibigin; dapat pagsikapan na sa bawa't hiwa'y masamahan ng̃ katiting na bahagi ng̃ tabâ; at bubusan matapos mailagay na maayos sa bandehado ng̃ kaunting mantikang lumalabas.

Kung pang̃alawang paraan ang siyang susundin, ay pipihitin ng̃ bahagiyâ ang rosbif at saka hihiwain ng̃ paputol at manipis at pababayaang masamahan ang bawa't putol ng̃ kalahating dami ng̃ tabâ at bubusan ng̃ mantikang lumalabas ang hiwang nabanggit.

Balakang ng̃ baka

Pagkaihaw ó adobo ng̃ bahaging ito ng̃ lamang ng̃ baka ay hihiwaing madali na gaya ng̃ itinuturo ng̃ lar. 3.

Pagkatapos mahiwà ng̃ gaya ng̃ nabanggit ay pagpuputulputulin ng̃ katatagang kapal, bago pagsusugpung̃in muli at bubuuin ang hugis. Pagkatapos ay bubusan ang pagitan ng bawa't putol ng̃ lumabas na mantikà at ang salsa ay bukod na ilalagay.

Balakang sa itaas ng̃ bulong baka

Nang unang dako ay ang bahaging ito'y hinihiwà ng kahit na paanong hugis na tinutunton ang tinatakbuhan ng̃ mg̃a tadiyang ng̃ upang ang bawa't putol ay magtaglay ng̃ kapirasong laman at bató. Datapuwa't sa ngayo'y kakaiba; pinaghihiwalay ang lamang may buto at ang bato: ito'y hinihiwang bukod sa laman ng̃ balakang bago isinasama kapuwà sa mg̃a pinaghiwahiwang pahabâ na laman, matapos mapagliitliit.

Balakáng na ibabá

Ito'y mangyayaring magamit ng̃ mayroon ó walang batong taglay.

Puputulin kahit na sa bahaging kalamnan ó kun dili kaya'y pahabang malapad, tutuntunin ang tinatakbuhan ng̃ mg̃a buto. Kung isasama ang bato, ito'y ihihiwalay at pipirasuhing bukod ng̃ maliliit at pahabâ.

Dibdib ng̃ baka

Puputuling pahabâ sa kinababakasan ng̃ buto at sa bawa't hiwà ay sasamahan ng̃ butong nauukol.

Pigi at puwitan

Aalisin ang mga buto, litid at ang tabang lumalabis pagkatapos ay hihiwain ng pahabang malapad at manipis na di masisira at mapupunit ang nasabing hiwà. Pagsisikapan na ang bawa't hiwà ay magkaroon ng kapirasong tabâ.

Ulo ng̃ bakang bulô

Ang nalalaang magaayos at humiwa nito'y kinakailang̃an ang maliksi at malinis gumawa; paghihiwalayin ng boong kaparaanan ang mga bahaging kinakain at pagiingatan ng boong sikap ang tinataglay na hugis sampu ng pagaalis ng mga buto. Ang pinakamahalaga't masarap na bahagi ng alin mang ulo ay ang mga pilipisan, ang lamang malapit sa mg̃a mata, ang mg̃a tainga, ang mga pisngi at sa kahulihuliha'y ang dilà.

Upang masunduan at maisagawa ang paraan ng lahat ng putol na kinakailangan ay nararapat bahagihin ng kagaya ng itinuturo ng̃ lar. 4.

Pagaalis ng̃ mg̃a buto ng̃ may pakpak

Matapos mahimulmulan at masalab ang mga natitirang balahibo, at malinis na mabuti ang isang manok ó pabo, ay puputuling mauna ang gawing ulo at ang mga paa. Pasisimulang hiwain at biyakin dahandahan ng̃ matalim na kampit ang kahabaan ng likod at babatakin unti-unti ang mg̃a butó sa magkabilang tagiliran, anopa't pagiingatang huwag mapunit ang balat; isusunod pagkaraan nitong hihiwaan ang gawing kilikili at kukunin ang sugpungang buto ng mg̃a pakpak hanggang umabot sa dakong dibdib; ang hita, upang makuha ang taglay na mahabang buto ng̃ boong liksi, ay kinakailang̃ang linsarin dahandahan sa dakong singit ng̃ sugpung̃an at saka palulusutin sa tuhod ó sa gawing balakang.

Upang makuhang mahusay ang buto ng̃ gulugod ay kinakailang̃ang hiwaan sa bandang ibaba ng̃ puno ng̃ tulatod at doon pararaanin sampu ng̃ iba pang butong natitira sa katawan. Lar. 5.

Ikatlong Pangkat

Puré, salsa at ensalada

Puré (1) de lentejas

Kukuha ng̃ isang librang patanì, lalabugin na may kasamang sibuyas, bawang at perehil at sasalain, pagkatapos ay bubusan ng̃ káunting sabaw: maglalagay sa isang supera ng̃ minantikaang tinapay na pinirasong maliliit at binasá ng̃ tubig na may asin at bubusan ng̃ sabaw na ito.

---

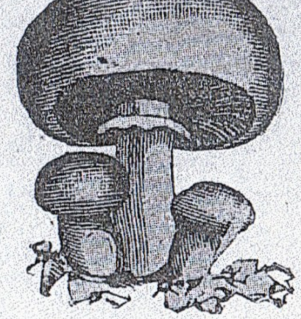
(1) Puré: mg̃a nilabog na gulay ó laman na ginagawang parang palabok ó pangbanto sa salsa.

Salsa rubia con cebolla

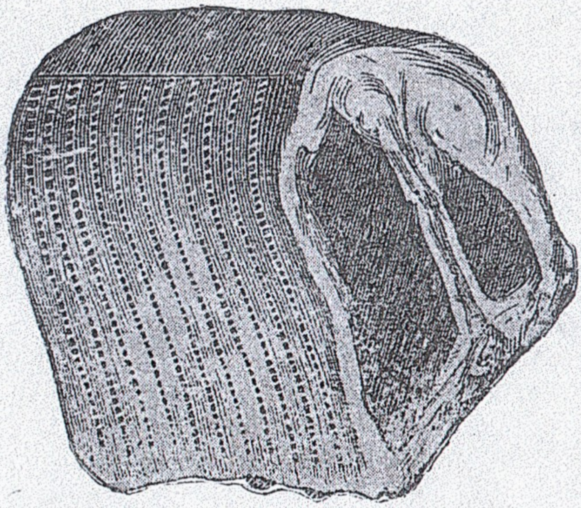
Maghihiwà ng̃ sibuyas at igigisa sa mantikà at kapag nagkakaroon na ng̃ mainam na kulay ay sasamahan ng̃ harena at hahaluing mabuti, hanggang magkaroon ng̃ mapulang kulay; bubusan ng̃ sabaw, lalagiyan ng̃ asin at pipigaan ng̃ katas ng̃ dayap.

Salsa Jerónina

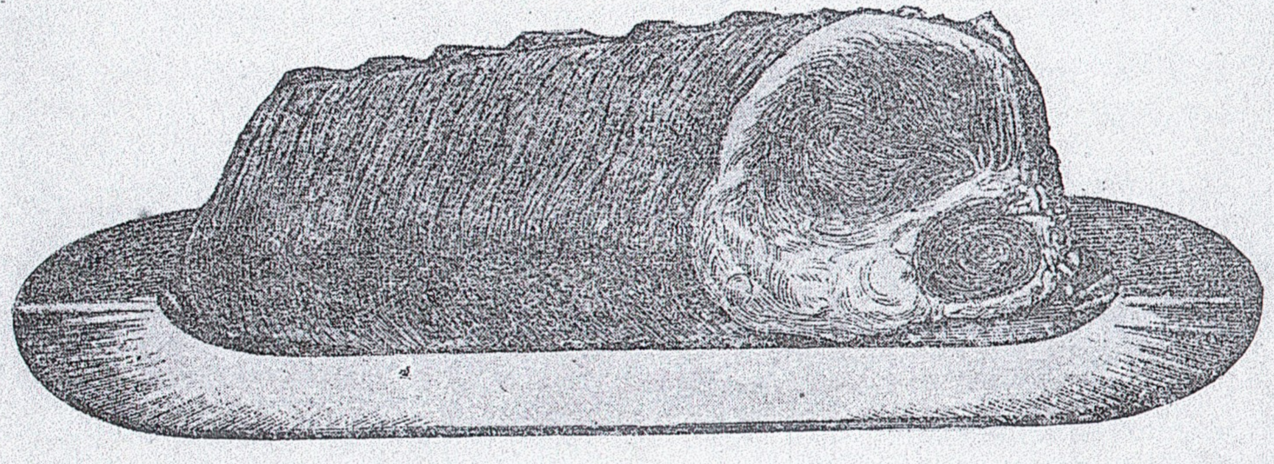
Magtutunaw ng̃ 175 gramong mantikà sa isang kasirola; hahaluan ng̃ kaunting harena at 100 gramong hilaw na hamón na pinagputulputul ng̃ maliliit. Nararapat lutuin ang harena sa loob ng̃ sampung minuto sa katatagang init, hahaluing panay at huwag babayaang magkakulay; hahang̃uin sa apoy at hahaluan ng̃ unti unti ng̃ gatas na mainit, anopa't pag iing̃atang makulti, at pababayaang ang salsa ay magkaroon ng̃ katatagang lapot. Matapos mapakulong muli ay hahang̃uin sa isang tabi ng̃ kalan at lalagiyan ng̃ isang sang̃ang perehil at isang dahong laurel at ilang butil na paminta at sibuyas na pili. Makaraan ito ay muling isasalang sa apoy at pakukuluin sa loob



Larawang (I) Aniyo ng̃ kabuting kinakain.



Larawang (II)



Mg̃a larawang (II) Aniyo ng̃ mg̃a *Rosbif*, ayon sa dalawang kaparaanan ng̃ paghiwà.

ng dalawanpung minuto; pagkatapos ay sasalain sa ibang kasirola at pamuling gagatungan at hahaluing madalas at saka ibubuhos unti unti ang ilang kutsarang latak ng gatas ó *crema cruda.* Kapag ang salsang ito'y malaput na at masarap na ang lasa ay saka hahanguin at palalamigin.

Salsa á la mayonesa

Maglalagay sa isang kasirola ng tatlo ó apat na burok ng itlog na hilaw, babatihin ng sandok; hahaluan ng kaunting mostasang ligis at asin; ibubuhos ang tatlong desilitrong aceiting linang, nguni't dahandahan at di pababayaang di haluin; pagkatapos ay papatakan manakanaka ng ilang patak ng katas ng dayap ó suka upang mamuo ang halo; hahayaang apuyan hanggang lumapot Masasangkapan kung ibig ng kaunting perehil ó estragón picado.

Salsa picante

Magtatadtad ng tatlo ó apat na *escaluñas* ó kung dili kaya'y sibuyas, ilalagay sa isang kasirola na may apat ó limang kutsarang sukà; pakukuluin hanggang sa matuyo halos ang pinakatubig; hahaluan pagkatapos ng apat ó limang desilitrong sabaw, at sa kahulihulihan ay lalagiyan ng isang pirasong *gelatina* at ilang patak na arnibal upang magkaroon ng̃ nababagay na kulay, at hahaluan ng̃ katiting na *rojo* (1) ó kun dili kaya, ng̃ kaunting harenang nilunaw. Babayaang maluto sa loob ng̃ labinlimang minuto sa init ng̃ baga; aalisan ng̃ linab at lalagiyan ng̃ kaunting paminta at isang dampot ng̃ tinadtad na perehil.

Salsa holandesa

Magbubuhos sa isang kasirola ng̃ apat ó limang kutsarang sukà na mabuting klase; hahaluan ng̃ ilang butil na paminta; hahayaang matuyo at matira lamang ang kalahati ng̃ dami, at huwag babayaang lumamig; lalagiyan ng̃ apat na burok ng̃ itlog, hahaluin at sasamahan ng̃ 150 gramong *mantequilla* na mabuting uri, asin at katiting na *nuez moscada*. Pagkalagay ng̃ kasirola sa apoy na katatagan, ay hahaluing walang pahing̃a ang nilulutò, hanggang lumapot na animo'y *crema*; hahang̃uing biglá at isasalin sa ibang kasirola na ipapatong sa ibabaw ng̃ tatsong may kaunting tubig, at babayaan sa isang tabi ng̃ baga; hahaluing maigi ang salsa ng̃ isang sandok ng̃ upang huwag bumula at maminsan minsang bubusan ng̃ mantikà hanggang maubos ang 100 ó 125 gramo. Kapag ang salsa ay malapot na at nagpapamalas ng̃ mainam na aniyô, ay ibubuhos sa *salsera* (1) upang maidulot sa mga panaohin.

---

(1) Rojo: Ito'y ipinang̃ung̃ulay sa sabaw, gaya ng̃ atsuete, paminton at ibp.

Salsa de pan ó inglesa

Maglalagay sa isang kasirola ng̃ isang putol na miga (2) ng̃ tinapay, tubig, isang sibuyas, isang pirasong balat sa loob ng̃ *nuez moscada* at pamintang nababalot sa isang basahang malinis. Pagkatapos pakuluan ng̃ mg̃a ilang minuto, kukunin ang sibuyas at iba pang inihalo; lulunawing maigi ang tinapay, hahaluan ng̃ mantikà at asin.

Salsa de tomate

Pipili ng̃ isang kilogramong kamatis na sariwà at mapulang mapula: hihimayin at aalisin ang bahaging namemerde sa gawing puno ng̃ tangkay; pagkatapos ay pagpipirasuhin ng̃ dalawang putol at ilalagay sa isang kasirola na may kahalong dalawampung gramong asin, dalawang gramong paminta at dalawang desilitrong tubig. Isasalang sa apoy at tatakpan; hahayaang maluto sa loob ng̃ apatnapung minuto, hahaluin bawa't limang minuto ng̃ sandok upang huwag manikit sa ilalim ng̃ kasirola at pagkatapos ay sasalain.

Makaraan ito, ay gagawa ng̃ bukod na

---

(1) Salsera: Lalagyan ng̃ salsa

(2) Miga: Lamang malambot ng̃ tinapay.

salsa roja sa isang kasirola, na may 25 gramos na mantikà at 15 ng harena; lulutuin sa tagal na tatlong minuto, hahaluing panay ng sandok; hahanguin pagkatapos sa apoy at dito ibubuhos ang sinalang kamatis, hahaluin ng hahaluin hanggang magkasamang mabuti at huwag makulti at magbutil butil: bubusan ng̃ dalawang desilitrong sabaw; at pamuling isasalang sa apoy at lulutuin sa loob ng dalawanpung minuto, hahaluing panay ng sandok. Kung sakasakali't napakalapot na lumabas ang salsang ito, ay babantuan ng̃ isang desilitrong sabaw.

Ang inadobong baka, mg̃a biftec at chuletas ay pangkaraniwang gamitan ng̃ salsang ito.

Salsa para el cocido

Kúkuha ng̃ isang kamates na nilagà at didikdiking kahalo ang kaunting bawang, ilang buting paminta, ilang *cominos* at asin; lulunawin sa kaunting suka at sabaw ng̃ putsero.

Salsa de perejil para el cocido

Magdidikdik ng̃ bawang, perehil, asin at miga ng̃ tinapay, lulunawin sa sabaw ng̃ putsero at suka at pakukuluan sa init ng̃ baga hangang sa oras ng̃ pagkain.

Salsa de alcaparras

Maglalagay sa isang kasirola ng 125 gramong mantika at 125 gramong harena, paghahaluing maigi ng sandok, upang magparang *pasta:* bubusan pagkatapos ng dalawang basong tubig na malamig, katiting na asin, ilang buting paminta, isang taling perehil at katas ng dalawang dayap: hahaluin sa ibabaw ng apoy na kinalalagiyan, at kung kumukulu na'y hahanguin: magbabati ng ilang burok ng itlog at ihahalo at lulutuing di pakukuluin, hahaluan pagkatapos ng katatagang dami ng mantika at isang dakot na *alcaparras*, at saka ilalagay ng mainit sa isang salsera.

Salsa agridulce

Sa isang sarten ay maglalagay ng dalawang kutsarang asukal na binayo at tutunawin; hahaluin ng isang sandok hanggang magkaroon ng mapulang kulay: pagkatapos ay hahaluan ng kalahating basong sukang maasim, pakukuluin hanggang malunaw na mabuti ang asukal; hahaluan ng kasing dami ito ng salsa rubia at hahayaang matuyan ng kaunti sa loob ng sámpu ó labin dalawang minuto at huhulugan ng isang dakot na pasas na binabad sandali sa tubig na malinis.

Salsa española

Kukuha ng̃ 125 gramong mantika at ilalagay sa isang kasirola; kapag tunaw na ay hahaluan ng̃ apat ó limang kutsarang harena, hahaluing maigi ng̃ isang sandok hanggang magkaroon ng̃ kulay kastaniyas, babayaang lumamig ng̃ kaunti at saka bubusan ng̃ kaunting sabaw na mainit. Ilalagay pagkatapos ang kasirola sa isang tabi ng̃ kalan at hahayaan sa init ng̃ baga sa loob ng̃ isang oras humigit kumulang, pag-iingatang sagapan ng̃ linab at bula samantalang lumalabas. Kapag ang salsa ay malinaw ng̃ maigi, ay patutuyuan at hahaluan ng̃ isang kutsarang *sustancia;* pagkaraa'y hahanguin at hahaluin madalas ng̃ upang huwag magtutong at mamuô; sasalain at pagkatapos ay muling hahaluin hanggang sa lumamig. Matapos magawâ ito ay paiibabawan ng̃ ilang kutsarang mantikà ng̃ upang huwag maglamadlamad ang ibabaw kung lumamig.

Salsa blanca ó «velouté»

Ang paggawa ng̃ salsang ito ay nangang̃ailang̃an ng̃ malaking ingat at gugol. Ang paraan ng̃ paggawa ng̃ nabanggit ay ganito: papahiran ang loob ng̃ kasirola ng̃ katiting na mantika lalagiyan ng̃ mg̃a pinaglabisang taba, mg̃a pinirasong laman ng̃ *jamón*, isang putol na laman ng bulô, dalawa ó tatlong *zanahoria*, sibuyas perehil at katatagáng dami ng sabaw.

Hindi nababagay na ang ihahalong sabaw ay may kulay. Matapos pakuluang mabuti at masagapan ng̃ bula, ay babawasan ang gatong at aatay atayin ang init ng̃ apoy at kung luto na ang mg̃a lamáng nalululan ay hahanguin. Pagkatapos nito ay patuloy din ang pagluluto, gagalagalawin ang kasirola, at lulunawin ng̃ nasa sa apoy, ang nahahandang rojo blanco

Makaraang kuluan sa loob ng̃ isang oras at kalahati, ay hahaluan ng̃ *consommé* (1) at mg̃a kabuti at kapag ang salsang ito ay lutu na, ay sasagapan ng̃ linab, sasalain at kakalugin manakanaka upang mawala ang kulay; pagkatapos ay tatakpan at ititinggal upang magamit sa panahong kailang̃anin.

Ensalada de Rossini

Kumuha ng̃ mataas na uri ng̃ *aceite*, mostasa inglesa, sukang maasim, kaunting katas ng̃ dayap, pamintang ligis at asin, paghahaluing mabuti at saka ibubuhos sa mg̃a ginayat na letsugas.

---

(1) Consommé: Nahahawig sa palabok at ginagamit upang magpalasa sa mg̃a salsa ó sabaw.

Ensalada de lechugas

Maglalagay sa isang bandehado ng̃ mga murang ginayat na letsugas, kamatis at sibuyas na malaki na hiniwang manipis at pabilog, itlog na luto at saka bubusan ng̃ *aceite*, suka, pamintang ligis at kaunting asin.

Ensalada de pepino

Magtatalop ng̃ isa ó dalawang pipino (yaong bagong pitas ang masarap); puputuling pabilóg sa kapal na gapiso, at di aalisan ng̃ ubod; pagkatapos ay maglulunaw ng̃ asukal sa kalahating basong suka na may kahalong ilang kutsarang tubig; pamintang ligis at kaunting asin; habaluin hanggang magkamasang mabuti, at saka ilalagay ang mga hiniwang pipino. Ang pipino'y di nararapat huhugasan sa tubig kung maputol na at ng̃ di tumatabang; kinakailang̃an ay pagkatalop at bago putulin huhugasan.

Ikaapat na Pangkat

Caldo, consommé at sopas

Puchero (a)

Isasalang ang isang palayok na may katamtamang dami ng̃ tubig, na kapag malapit ng kukulô ay huhulugan ng garbansos na binabad ng labingdalawa ó labingapat na oras sa tubig na maalat; isusunod ang mga karne pagiingatan na ang tubig sa palayok ay huwag napakaiinit kung ihuhulog; pagkatapos ay ihahalo ang chorizo at tocino; subali't kinakailangan ang husto sa bigat ó dami ang mga ito ayon sa karneng pagsasamahan, sa makatuwid sa bawa't isang librang laman ng baka ay tatlong *onza* ang *chorizo* at dalawa naman ang *tocino*. Pagkaraan ng ilang sandali'y sasagapan ng bula; kung sakasakali't makalingatan ng taga pagluto ang sagapan ay mangyayaring maisagawa at mapalitaw na muli ang bulâ, babantuan lamang ng tubig na malamig at aawatin ang malabis na init ng apoy.

Kapag nasagapan ng mabuti ang sabaw ay hahaluan ng ilang sibuyas bawang at perehil at hahayaang maluto sa atayatay na gatong sa loob ng tatlo ó apat na oras. Ang sabaw nito ang siyang gagamitin sa sopas.

Puchero á la francesa

Isasalang ang isang caldera ó palayok, lalagiyan 750 gramong karné, 125 gramong buto, 4 litrong tubig, 30 gramong asin, 150 nabos, 25 *chirivias* at isang klabo, at pakuluin sa atay-atay na apoy hanggang lumambot na maigi at sumarap ang sabaw.

Ang bahagi ng̃ bakang nararapat gamitin sa sabaw ay ang laman sa balakang ó lomo, sapagka‘t ito‘y tutoong malasa at madaling lumambot. Upang lalong sumarap ang sabaw ng̃ putsero, ay haluan ng̃ isang kapón ó pata ng̃ bakang bulo ó kun dili kaya ito kapuwa.

Ang mg̃a gulay na ihahalo ay nararapat ang mg̃a sariwa at mabuting kiyas, at hahaluan ng̃ isang inihaw na sibuyas, sapagka‘t ito‘y bukod sa mabang̃ong amoy na ibinibigay ay nagpapasarap pa ng̃ lasa; gayundin ang tubig na ihahalo ay nararapat ang linang at malinis.

Cocido parisién

Ang lutong ito‘y tinatawag ding *puchero de los gastrónomos*, na ang paraan ng̃ pagluluto ay ganito: Maglilinis ng̃ isang inahing manok, aalisan ng̃ laman sa loob at palolooban ng̃ *salchicha*, at laman ng̃ tinapay na magkasingdami at iginisa at tinimplahan ng̃ kaunting tinadtad na perehil. Puputol pagkatapos ng̃ isang pirasong dib dib ó balakang ng̃ baka, aalisan ng̃ mg̃a buto at ihuhulog kapuwa sa isang palayok at sasamahan ng̃ isang buto ng̃ bulo, kaunting asin at apat ó limang litrong tubig, sasagapan at hahayaang dalawang oras na kuluan sa init ng̃ baga. Pagkatapos ay ihuhulog ang kapón ó inahing manok, hahaluan ng̃ dalawang *zanahoria*, isang *nabo*, isang malaking sibuyas na natutusukan ng̃ ilang klabo, isang taling *puerro* na may kalakip na letsugas at isang dampot na *perifollo* at hahayaan kuluan hanggang lumambot na lahat ang mg̃a sangkap.

Matapos maisagawa ang mg̃a nabanggit; ay sasalain sa isang malinis na puting basahan, at maglalagay ng̃ mg̃a dalawang litro sa isang kasirola, pakukuluin na may kahalong 400 gramong bigas na maputi at kaunting luyang dilaw, pagsusumikapang dahandahanin ang apoy at babantuan unti unti ng̃ sabaw kailan ma't lumalapot na lubhâ ang nasa sa kasirola.

Kapag ang bigas ay lutu na ay nagpapamalas ang sabaw ng̃ katatagang lapot, na di lubhang tuyo at inin; at sa oras ng̃ pagdudulot ng̃ lutong ito, ay ilalagay ang baka sa isang bandehado na kasama ang isinangkap na gulay at ang inahin ó kapon nama'y sa isang katatagang pinggan at may buhos na salsa.

25756

GOV'T. PROPERTY

•

Puchero (b)

Kukuha ng̃ laman sa gawing tadiyang ng baboy at balakang ng̃ baka na magkasindami, pakukuluan sa isang palayok na may tatlo ó apat na tabong tubig, sasagapan ng̃ bulâ at hahayaang kuluan sa labinlimang minuto.

Pagkatapos, ay huhulugan ng̃ garbansos,

petsay, repolio, kapirasong paa ng hilaw na *jamon;* pararaanin ang limang minuto, bago isusunod ang mga hinimay na gabi, kalabasa, upo, kamote at patola, titimplahan ng kaunting asin at saka pababayaan sa atayatay na apoy hanggang lumambot na mabuti ang mga laman at sangkap

Ang iba‘y naghahalu pa ng kaputol na lukbang usa at isang *chorizo.*

Puchero guisado

Ang lutong ito‘y kaisa ng nabangit sa mga sangkap at lamang inihalo, anopa‘t bilang kaibhan lamang ay kung lutu na‘y hahanguin ang mga karné at gigisahin sa mantika, pagkatapos ay hahaluan ng pamintón, mga kasangkap na gulay at saka ibubuhos ang sabaw na pinaghanguan, hahayaang kuluan sandali at saka hahanguin. Pagkatapos ay gagawa ng sawsawang talong na nilaga at tinalupan at nilunaw sa kaunting suka, dinikdik na bawang at pamintang ligis.

Ang nasabing talong ay nararapat ihalo sa putsero na kagaya ng ibang mga gulay.

Consommé (1) de ave á la crema

Maglalagay sa isang kasirola ng dalawang litrong sabaw na malamig; magdidikdik ng̃ apat na litang hilaw ng̃ manok ó kapon, kahalo ang kasingdaming laman ng̃ baka; lulunawin sa itlog at ilang kutsarang tubig na malamig; isasama pagkatapos sa nasa sa kasirolang sabaw, lalagiyan ng̃ kaunting *perifollo* at mga buto ng̃ inihaw na manok ó pabo, at pinagputulputul; matapos ang lahat ng̃ ito'y isasalang sa apoy at hahayaang kuluan ng̃ isang kulo at bago pababayaan sa loob ng̃ labindalawang minuto sa init ng̃ baga at saka sasalain.

---

(1) Consommé: Sabaw.

Pagkagawa ng̃ lahat na ito, ay papahiran ng̃ mantika ang loob ng̃ isang hulmahang mabilog at mahaba, at tatakpan ang loob ng̃ kabilang dulo ng̃ isang papel. Pagkatapos ay magbabati ng̃ tatlong itlog at walong burok nito na may kahalong kaunting asin, asukal at nuez moscada: lulunawan ng̃ kalahating litrong gatas at saka ibubuhos sa molde ó hulmahan at iluluto sa *Baño de Maria* (2) na 'di babayaang kumulo hanggang tumigas. Pagkaluto nito, ay palalamigin sa dalawa ó tatlong oras, at kapag idudulot na sa mesa ó dulang, ay hahanguin sa hulmahan at pagpuputulputulin ng̃ katatagan at ilalagay sa isang supera bago bubusan ng̃ consommé ó ng̃ sabaw na nababanggit sa unahan, matapos masala at maalisan ng̃ linab ng̃ boong ingat.

---

(2) Baño de Maria: Pagluluto sa pamamagitan ng̃ init ng̃ tubig; gaya ng̃ isang tatso na may tubig at sa ibabaw nito'y ang isang kasirola, na sa pamamagitan ng̃ kulo at init ng̃ tubig na nasa sa tatso, ay naluluto ang lamang nasa sa kasirola.

Consommé de Maria Luisa

Kukuha ng̃ isang kilogramong baka, kalahati ng̃ bulo at kabiyak ng̃ inihaw na manok, ilalagay sa isang palayok na may tatlong litrong tubig at pakukuluan.

Pagkatapos masagapan ito, ay hahayaan kuluan sa loob ng̃ apat na oras, lalagiyan ng̃ katiting na asin, *zanahorias* at *puerros* at saka sasalain ang sabaw at sasagapan ng̃ linab bago gagamitin ó idudulot.

Sopa de pan

Sa isang laang supera ay maglalagay ng̃ mg̃a hiniwang tinapay na tustado sa mantika at bubusan ng̃ sabaw na sukat na lamang ang mabasa, at sa oras ng̃ pagdudulot ay saka daragdagang muli ng̃ kaunting mainit. Huwag lulutuin ang tinapay sa sabaw, sapagka't bukod sa malalabog ay mawawala ang taglay na lasa.

Sopa de cebolla

Gigisahin sa mantika ó *aceite* ang isa ó maraming sibuyas at kapag nangangalahati na ang kalutuan ay hahaluan ng̃ kaunting harena, babayaang magkakulay ng̃ bahagiya bago bubusan ng̃ tubig, asin at paminta; pagkatapos ay pakukuluin, sasalain at saka ibubuhos sa tinustang tinapay.

Sopa de patatas

Maggigisa ng̃ karné sa isang kasirola, hahaluan ng̃ tubig at asin, pagkatapos ay magtatalop ng̃ ilang papas at hihiwain at ihahalò. Kapag ito'y lutu na, ay magtitigis sa isang supera at lalagiyan sa ibabaw ng̃ ilang kinayas na *queso de Flandes* at kaunting salsa na *queso* na ginawang nauna; pagkatapos ay pamuling hahaluan ng̃ lutong papas at ganito hanggang sa susunod.

Sopa de espárragos

Mamantikaan ang esparragos sa *aceite* at kapag nagpapamalas ng̃ kulay ginto ay hahanguin at sa pinaghanguan nito'y igigisa ang bawang at sibuyas na hiniwang malaki at kung ito'y lutu na, ay isasama ang hinangong esparrágos; hahaluan ng̃ paminta at ng̃ isang pirasong laman ng̃ tinapay na may halong tinadtad na perehil at isasama sa esparragos at lalagiyan ng̃ kaunting katas ng̃ dayap at pamintang ligis at saka pakukuluan sandali bago hahanguin.

Sopa de macarrones á la la italiana

Maglalagay sa kumukulong sabaw ng̃

macarrones (1) babayaang maluto sa loob ng̃ labinlimang minuto; pagkatapos ay babayaan sa apoy na atay-atay hanggang sa malutong mabuti; at bago idulot ang sopas na ito, ay lalagiyan sa ibabaw ng̃ ginayat ó kinakas na *queso de Gruyere ó de Flandes* ó kun dili kaya'y ilalagay ng̃ bukod sa isang pinggan at bahala ng̃ maghalo ang mga magsisikain. Ang mga macarrones ay totoong masarap lalu na kung lulutuin sa sabaw ng̃ estopado. Ang ibang kusinero ay naghahalo ng̃ mga estreliyadong itlog.

Sopa de fideos

Magsasalang sa baga ng̃ sabaw ng̃ putsere ó kun dili kaya'y gagawa ng̃ bukod; kapag ito'y kumukulu na ay ihahalong putulputul ang *fideos*, babayaang kulnan sa loob ng̃ sampung minuto at pagkatapos ay babawasan ng̃ gatong at hahayaang unti-unting tilaan ng̃ kulo hanggang lumamig. Kinakailangang hahaluing madalas ng̃ sandok ng̃ upang huwag manikit at masunog ang *fideos*.

Sopa á la Condé

Maglalaga ng̃ abitsuelas sa sabaw ng̃ karne ó isda, hahayaang malabog ng̃ kaunti, pagkatapos ay sasalain at saka isasabaw sa mga hiniwang tinapay na tinusta sa mantika.

---

(1) Ang macarrones ay minasang harena, almendras asúkal at itlog na ginagawang parang bilobilo.

Sopa de pescado

Kakaliskisan at lilinisin ang isang isda; pagpuputulputulin at aasnan, pagkaraang matalaban ng asin ay huhugasan at patititiing maigi at ilalagay sa isang kasirolang may katatagang dami ng tubig. Pakukuluin at hahaluan ng dalawang zanahoria, sibuyas at dalawang klabo; kapag kinukuluan na ng isang oras at kalahati ay hahanguin ang mga hiniwang isda, sasalain ang sabaw at muling pakukuluin bago ibubuhos sa isang supera na may hiwang tinapay na tustado.

Sopa á la Juliana

Huhugasang mabuti sa tubig na malamig ang lahat ng klaseng gulay, gaya ng *acelgas, coles, apios, lechugas, escarolas cebollas, garbansos* at ibp; pagkatapos ay ilalagay sa isang malinis na basahan at pipigaing maigi; pagkaraan nito'y tatadtarin ng maliliit at saka igigisa sa mantika, babantuan unti unti ng sabaw ng putsero at hahayaan sa banay banay na apoy sa loob ng dalawang oras hanggang lumambot na maigi.

Sopa de rabioles

Tatadtaring maigi ang laman ng̃ baboy, manok at hamón at hahaluan ng̃ perehil, yerba buena at *acelgas* na tinadtad din; hahaluan ng̃ kaunting gatas at *queso de Flandes* at saka igigisa. Pagkatapos ay magbabati ng̃ isang burok ng̃ itlog at kaunting tubig at lulunawan ng̃ harena na mamasahing parang tinapay, gugulung̃an ng̃ hihip upang numipis at kukuha ng̃ kaunti ng̃ ginisa at ipaloob sa nasabing masa at gagawing maliliit na empanada. Pagka nagawa ng̃ lahat ang minasa na empanada ay lulutuin sa maraming mantika at saka ilalagay sa sabaw na mainit ng̃ putsero. Ang iba‘y nagbabati ng̃ itlog sa sabaw na pinaghahaluan bago nilalagiyan ng̃ nasabing empanada at idinudulot.

Arroz con almejas

Maggigisa ng̃ ilang binayong bawang at hahaluan ng̃ tinadtad na perehil, hahaluing bahagiya; pagkatapos ay isusunod ang kaunting paminton, anopa‘t huwag hahayaang magisa sapagka‘t papait, at sa katapusa‘y ihuhulog ang mg̃a nilinis na tahóng, hahaluing mabuti hanggang bumuka; bubusan pagkaraan ng̃ sabaw na kinakailang̃an at saka ihahalo ang bigas hanggang mainin.

Arroz con bacalao

Mag-iihaw ng̃ isang librang bakalaw na tuyo, kapag malámbot lambot na ng̃ kaunti ay pipirasuhing maliliit; aalisan ng̃ tinik at huhugasang makalawa sa malinis na tubig.

Isasalang ang kawali ó sarten sa apoy, lalagiyan ng̃ mantika ó *aceite*, dalawa ó tatlong buting bawang, kamatis at perehil; at kapag gisa na'y ihahalo ang bakalaw, siling malaki, kaunting luyang dilaw at paminta; pagkatapos ay saka isasama ang bigas, hahaluing makalawa at saka bubusan ng̃ tubig na mainit at lulutuin.

Arroz á la catalana

Gigisahin ang bigas sa *aceite* ó mantikang may bawang na dinikdik, sibuyas, perehil at kamatis; pamayamiya'y hahaluan ng̃ hilaw na hamon na pinagputulputul ng̃ kawangis ng̃ mg̃a daliri at ilang salchichas; lalagiyan ng̃ tubig sa katatagang dami at bago malutong mabuti ay babawasan ng̃ gatong at hahayaan sa init ng̃ baga sa loob ng̃ sampu ó labindalawang minuto hanggang maining mabuti, anopa't huwag babayaang lumata.

Arroz á la valenciana (a)

Magpiprito ng̃ siling malaking̃ murà

na inálisan ng̃ buto at tangkay at hiniwang pahabâ; hahanguin matapos maluto at isusunod ang mg̃a tinadtad na sibuyas hanggang mamulamula, kamatis na tinadtad din at kapag nagisa ng̃ mabuti ang lahat na ito ay ihahalo ang bigas at hahayaang magisa ng̃ kaunti, bago bubusan ng̃ sabaw ng̃ putsero ó tubig at hahayaan hanggang maining maigi. At kung ito'y idudulot na ay ilalagay sa ibabaw ang hinangong sili.

Arroz á la valenciana (b)

Ang mg̃a sisiw ó pitsong ihahalo sa lutuing ito ay nararapat lutuing mauna. Ilalagay sa isang kawali ó kasirola ang katatagang dami ng̃ mantika sa bigas na ihahalo; lalagiyan ng̃ hiniwang bawang at kapag nangangamuy na ay isasama ang pinirasong sisiw ó pitson, pagkaraan ng̃ ilang sandali ay isusunod ang siling malaking mura na hiniwang pahabâ, gisantes at garbansos. Pagkatapos na malutung mabuti at magisa ang lahat na ito, ay sasabawan ng̃ tubig ó sabaw ng̃ putsero; magdidikdik ng̃ luyang dilaw at paminta na ihahalo sa sabaw, at kapag ito'y kumukulu na ay ihahalo ang bigas at hahaluin ng̃ sandok ng̃ upang tumalatag na mabuti sa ilalim ang bigas at pumaibabaw ang mg̃a sangkap, pagkatapos ay tatakpan at hahayaang malutu at mainin.

Ang ihahalong bigas ay di huhugasan; gayun din, kapag ito'y iininin na ay sa baga lamang.

Sa lugar ng̃ sisiw ó pitsong ihahalo ay mangyayaring palitan ng̃ manok.

Paella valenciana

Maglalagay ng̃ *aceite* ó mantikà sa isang kawali ó sarten, at kapag kumukulu na'y ilalagay ang hiniwang malaking siling mura na hahanguin kapag lutu na; isusunod ang pinirasong sisiw, pato, lomo ng̃ baka at baboy at kapag lutulutu na ng̃ kaunti at nagtataglay ng̃ bahagiyang kulay, ay sasamahan ng̃ ilang buting hiniwang bawang, kamatis, perehil at pulang siling malaki na inalisan ng̃ buto at tangkay at hiniwang pahaba, asin, luyang dilaw ó kaya pamintón, at kaunting pamintang binayo, hahaluin hanggang magisang mabuti; pagkatapos ay hahaluan ng̃ gisantes, hahaluing pamuli at saka bubusan ng̃ kinakailang̃ang sabaw na mainit ng̃ putsero; at kapag kumukulu na'y ibubuhos ang bigas at pakukuluing mabuti at ihahalo ang hinang̃ong siling mura at mg̃a talabang hinimay. Kapag nang̃ang̃alahati na ang pagkaluto, ay tatakpan at babawasan ng̃ apoy hanggang sa matirang baga at saka babayaang mainin.

Ikalimang Pangkat

Carnes

Buey cocido con salsa picante

Kumuha ng̃ mg̃a pinaglabisang piraso ng̃ bakang lutò na nagagawi sa balakang babawasan ng̃ labis na taba at hiwain ng̃ pahaba na ang kapal ay kalahating *centimetro;* ilagay sa isang kasirolang malanday ó kawali, lagiyan ng̃ kaunting mantika at bayaan sa atay atay na apoy sa tagal na isang oras; ilagay pagkatapos sa isang pinggan, budburan ng̃ isang dampot na tinadtad na pipino at salsa picante.

Cocido en perejil

Sa kailaliman ng̃ isang bandehado na mangyayaring tumagal sa apoy, ay maglalagay ng̃ kaunting mantika; lalatagan ng̃ perehil at kabuting tinadtad ng̃ maliliit; sa ibabaw nito y ilalagay ang mg̃a pinagputul putul na lamang inihaw ng̃ baka na sugpung-sugpung; babasaan ng̃ mabuting sabaw, at pakukuluan untiunti sa loob ng̃ apat napu t limang minuto, sasagapan ng̃ mantika at idudulot ng̃ may papas na nilutò sa mantika at nakapaligid sa mg̃a tabi

Ropa vieja de vaca (a)

Magbubuhos ng̃ mabuting sabaw sa isang pinggan na makatatagal sa init ng̃ apoy, lalagiyan ng̃ perehil, sibuyas, *estragon*, *perifollo*, *alcaparras* at pipinc na may suka, asin at paminta; pagpuputulputulin ang lahat na ito at saka sa ibabaw ay ilalagay naman ang karné na hiniwang manipis at pahaba; pagkatapos ay papatung̃an sa ibabaw ng̃ kagaya ng̃ unang nabanggit at saka pakukuluang banay banay sa loob ng̃ kalahating oras.

Ropa vieja de vaca (b)

Pagpuputulputulin ang mg̃a sibuyas at gigisahin sa mantika hanggang sa maluto; sasamahan ng̃ kaunting harena at hahaluin hanggang magkulay; bubusan ng̃ sabaw ng̃ putsero, asin at paminta at kapag malapot na ang salsa, ay ihuhulog ang mg̃a tinahadang karné na pinaglabisan sa niluto, papatayan ng̃ kaunting suka at pagkaraan ng̃ ilang sandali ng̃ kalutuan ay hahanguin.

Ropa vieja con carne

Maglalagay ng̃ katamtamang dami ng̃ mantika sa kawali na kapag mainit na ay ihuhulog ang dinikdik na bawang at málaking siling murà na inalisan ng buto at tangkay at hiniwang pahaba; kapag ang bawang ay namumula na ay isusunod ang sibuyas na hiniwang malalaki at pahabâ; kapag ito'y naprito na, ay isasama ang kamatis na binalukan at inalisan ng buto at hiniwang maliit.

Pakaraan ng ilang sandali at kapag ang kamatis na nabanggit ay luto na rin, ay isusunod ang karné ng putsero na pinagpipirapirasung maliit at katiting na pamintang ligis; pagkatapós ay hahayaang maluto ng bahagiya bago titimplahan ng kaunting asin at saka hahanguin.

Cocido en albondiguillas

Magtatadtad ng laman ng baka na may kahalong nilutong papas, lalagiyan ng mantika ilang itlog na luto, asin at paminta, mamasahing mabuti at gagawing parang maliliit na bola at saka lulutuin sa mantika at idudulot ng may salsa picante.

Ang ibang tagapagluto'y, minamasang bukod ang nilagang papas at tinitimplahan ng asin at saka ginagawang itsurang bola na pinalolooban ng tinadtad na nabanggit sa itaas.

Cocido á la Benedictina

Maggigisa ng sibuyas na maliliit, hahaluan ng̃ isang kutsarang harena, at hahayaang maluto; bubusan ng̃ isang basong *vino tinto*, kalahating basong sabaw, kaunting tinadtad na kabuti, asin at pamintang ligis, laurel, *tocino* at pagkatapos maluto, ay ibubuhos sa ibabaw ng̃ mg̃a hiniwang karné na nakatalatag sa isang pinggan na mangyayaring tumagal sa apoy; hahayaang kalahating oras sa init ng̃ baga bago idudulot.

Cocido en blanco

Magpapakulo ng̃ tubig, lalagiyan ng̃ garbansos at sasagapan, pagkatapos ay isusunod ang *tocino*, hamón at manók at saka pakukuluin sa loob ng̃ kalahating oras at babantuan ng̃ tubig kailan ma‘t matutuyuan hanggang sa lumambot at matirhan lamang ng̃ kahustuhang sabaw.

Cocido de color

Gagawing gaya ng̃ nabanggit lalagiyan ng̃ sangkap na gulay at isang tasang tubig na mainit (kung sakali‘t hindi makatas ang nasabing gulay); pagkatapos ay magdidikdik ng̃ ilang butil na *cominos*, isang buting bawang at katiting na pamintón, lulunawing lahat sa mainit na tubig at ihahalo; anopa‘t kung sasamahan ang lutuing ito ng̃ *morcilla* ó *chorizo*, ay di na nararapat hahaluan ng̃ naturang dinikdik, sapagka‘t sapat na yaong nasa sa *morcilla* ó *chorizo.* Pagkaraang magawa ang lahat na ito, ay pababayaan sa banaybanay na apoy hanggang lumambot at matirhan lamang ng̃ kaunting sabaw.

Rosbif

Ang guinagawang *rosbif* ay yaong malambot at mabuting laman ng̃ baka, sa madaling sabi ay yaong napapagitan sa balakang at tadiyang. Kukuha ng̃ katatagan ng̃ lamang nabanggit babalumbunin at tatalian; pagkatapos ay babalutin sa isang maputing papel na basâ ng̃ mantikà; duduruing pababa at saka iihaw; anopa‘t, labinlimang minuto bago hañguin, ay kinakailangang alisin ang papel na nakababalot at saka manakanakang papahiran ng̃ mantika ang paligidligid ng̃ *rosbif.* Kung inaakalang lutu na ay hahag̃uin at ilalagay sa isang bandehado na di pagpuputulputulin at lalagiyan ng̃ anomang sangkap, kundi sa oras lamang ng̃ pagkain.

Ang pangkaraniwang sangkap na inilalagay sa *rosbif* ay mg̃a papas na minantikaan at hiniwang manipis at pabilog. Gayun din, bago isagawa ang nabanggit sa unahan nito, ay kinakailangang patalaban sa kaunting asing pino ang lamang nasabi ng̃ *rosbif.*

Rosbif de carne de vaca

Kukuha ng̃ mabuting piraso ng̃ laman ng̃ baka, kakadlitan ng̃ maliliit upang talaban ng̃ asin at pamintang binayo, at lalagiyan sa ibabaw ng̃ maraming tinadtad na sibuyas at *aceite*, at hahayaan sa gayung katayuan sa tatlo ó apat na oras, bago ilalagay sa hurnó. Kapag nang̃ang̃alahati na ang kalutuan, ay bubudburan sa ibabaw ng̃ harena, tinadtad na kamatis at kapatak na tubig at harena, at hahayaang madarang hanggang magkaroon ng̃ malaputlaput na salsa; maminsan minsan ay paliliguan ng̃ salsang lumalabas sa pamamagitan ng̃ isang laang kutsara at pagkatapos ay hahang̃uin kung luto na.

Solomo de vaca asado

Kukuha ng̃ makapal na laman sa gawing balakang ng̃ isang baka, mimitsahan ng̃ gaya ng̃ namamalas sa lar 3, ilalagay sa isang pinggan, bubusan ng̃ *aceite* at katas ng̃ dayap, lalagiyan ng̃ mg̃a sanga ng̃ perehil at hahayaang mababad sa loob ng̃ ilang oras at pagbibilingbilingin.

Limampung minuto bago ihain ay duduruin at iihaw sa nagniningas na baga, babasabasain ng̃ katas ng̃ pinagbabaran at kapag hahang̃uin na, ay bubudburan sa paligidligid ng̃ kaunting asin pino bago ilalagay sa bandehado at paliligiran ng̃ mg̃a papas na minantikaan. Kung idudulot na ay kasama ang salsa *picante* sa mesa ó dulang ng̃ mg̃a panaohin.

Biftec con cebollas

Puputul ng̃ apat na lamang malambot ng̃ baka sa kapal na katamtaman, tingnan ang lar. 7; titimplahan ng̃ paminta at asin ligis at ilalagay sa isang kawali ó sarten na may kaunting mantika; maghihimay ng̃ tatlo ó apat na sibuyas at hihiwaing pabilog at mamantikaang sa isang sartén ó kawali; kapag lutu na ay isasama ang *biftec* na nilutong bukod, bubusan ng̃ kaunting katas ó mantikang lumabas sa pagluluto at hahayaang kuluan sandali bago idudulot.

Biftec de carne de vaca

Isang malaking putol ng̃ lamang malambot ng̃ baka ay titimplahan ng̃ asin at pamintang durog at papaluin ng̃ kaunti upang tumiting mabuti ang tubig at tumalab ang sangkap.

Pagkatapos ay maglalagay ng̃ mantika sa isang kawali at dito ihuhulog ang nasabing *biftec* at lulutuin.

Bago ilahok ang mg̃a hiniwang sibuyas ay pipisain muna ng̃ sandók ang mg̃a laman ng̃ lumabas ang katas. Ang sibuyas na ihahalo ay lulutuing mauna, at sa pag dudulot ay gagamitan ng̃ salsa *inglesa*.

Estofado.

Ang lutuing ito ay tutoong malinamnam at masarap, at mangyayaring makain ng̃ mainit ó malamig; madaling tunawin ng̃ sikmurà at nagdudulot ng̃ mabuting pita ng̃ pagkain. Ang paggawa nito ay itong sumusunod. Magtutunaw sa isang palayok ng̃ ilang putol na *tocino*, hahaluan ng̃ isang putol na paa ng̃ bakang bulô kung mayroon; isang taling gulay, klabo, sibuyas, zanahoria, laurel, paminta at asin; at sa ibabaw ng̃ mg̃a sangkap na ito ay ilalagay ang karne na iistupaduhin, gaya ng̃ lamang minitsahan ng̃ baka ó hindi man, baboy, kapon ó pabo. Pagkatapos ay bubusan ng̃ isang basong *vino blanco*, dalaua ng̃ sabaw at dalawa ng̃ tubig at saka tatakpan ng̃ lapat na lapat, at hahayaang maluto sa loob ng̃ apat ó limang oras at lumambot na mabuti.

Estofado de carne (a)

Maglalagay ng̃ karne sa isang palayok, hahaluan ng̃ bawang na buo at inihaw, maraming sibuyas na piniraso, dahon ng̃ laurel, asin at mantika; pagkatapos ay bubusan ng alak na ang dami ay isang *cuartillo* (1) bawa't librang laman na paghahaluan; magdidikdik ng kanela at klabo at lulunawin sa kaunting̃ tubig bago ihahalo at tatakpang maigi.

Estofado de carne (b)

Maglalagay ng̃ mantika, huhulugan ng̃ mg̃a buong bawang at tinapay, kapag ito'y naprito ng̃ mabuti ay hahang̃uin at ihahalili naman ang karné na bubusan ng̃ kaunting alak at saka hahaluing̃ mabuti; pagkatapos ay magdidikdik ng̃ klabo, kanela ó kaunting paminta, tuloy ng̃ mg̃a bawang at tinapay na hinang̃o at ihahalo at pagkatapos ay hahaluan ng̃ tubig at tatakpang mabuti hanggang lumambot.

Estofado de carne (c)

Sa bawa't isang librang karne ay sasamahan ng̃ isang putol na *tocino* na pinirasong maliliit at isisiksik sa bawa't kadlit na ginawa sa laman; pag̃katapos ay ilalagay sa isang palayok, hahaluan ng̃ mg̃a inihaw na bawang na dinikdik na kasama ng̃ kanela, klabo at paminta; gayun din lalagiyan ng̃ isang dahong ng̃ laurel, sibuyas na buo, isang buting bawang na dinikdik at kala hating litrong alak, dalawang kutsarang suka at tubig na kahustuhan at saka mantika na halagang ikapat na bahagi ng̃ isang libra; tatakpang maigi hanggang sa maluto.

---

(1) Ang isang *cuartillo* ay nagkakaroon ng̃ mahigit sa isang litro.

Estofado de carne (d)

Ilalagay sa mantika hanggang magkulay ginto ang karne, mg̃a bawang, sibuyas na buo; pagkatapos ay lalagiyan ng̃ *vino blanco*, dalawang dahong laurel, apat na klabong buo; isang tilas na kanela, kapirasitong balat ng̃ suhà, tubig at asing nauukol; tatakpan at saka pakukuluin hanggang lumambot at malutò.

Estofado de carne (e)

Magbubuhos ng̃ mantika sa isang kawali at ilalagay ang karné, kapag nagkukulay gintu na ay bubusan ng̃ kaunting *vino blanco*, at hahayaang hanggang matuyo ito, pagkatapos ay lalagiyan ng̃ tubig, kanela at klabong binayo, at babayaang kuluan hanggang lumambot at matirhan ng̃ kapatak na salsa.

Estofado de carne (f)

Pagpipirapirasuhin ó kaya buong ilalagay ang karne sa isang palayok hahaluan ng̃ bawang, mg̃a dahong laurel, isang putol na taba ng̃ hamón, ilang butil na paminta, klabo, asin, *vino tinto* at kaunting tubig. Tatakpang maigi pagkatapos ang palayok at kapag malambut na ang mg̃a laman ay hahaluan ng̃ kaunting nilunaw sa tubig na malamig na harenang binusa at pagkaraan ng̃ kaunti ay hahang̃uin.

Guisado de carne sin nombre

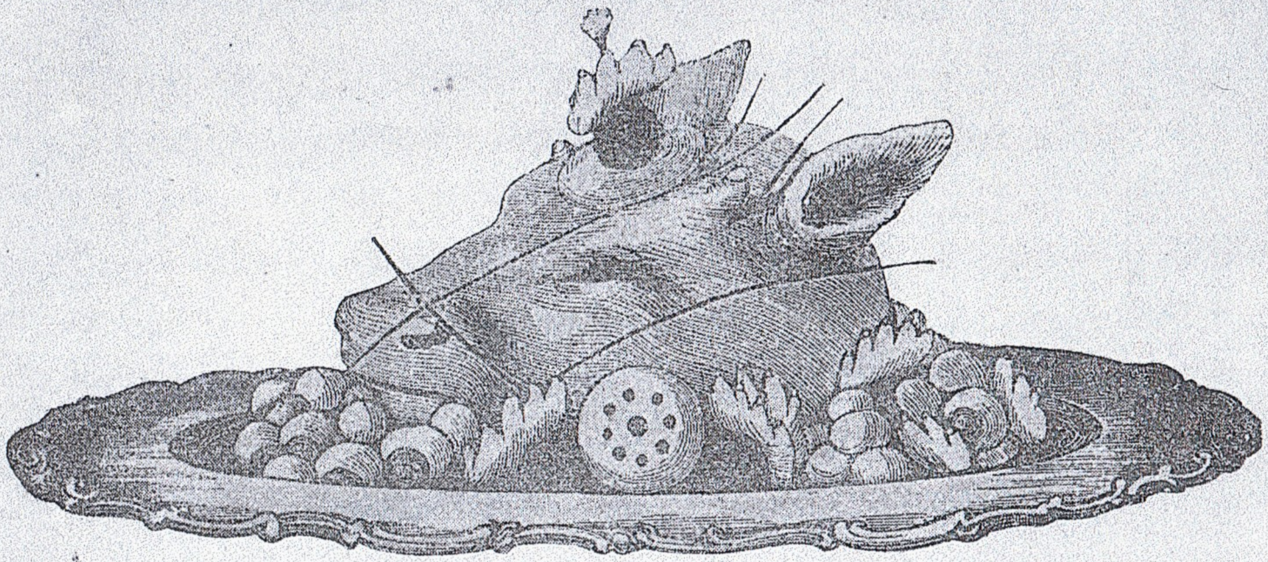
Maglalagay sa kawaling may mantika ng̃ pirapirasong karne, hahaluan ng̃ binayong bawang, laurel, *especias finas* (1) at kaunting harena; pagkatapos mapaghaluhalung mabuti ay bubusan ng̃ kaunting suka, isang sibuyas na buo at tubig hanggang lumambot at maluto.

Guisado de carne (a)

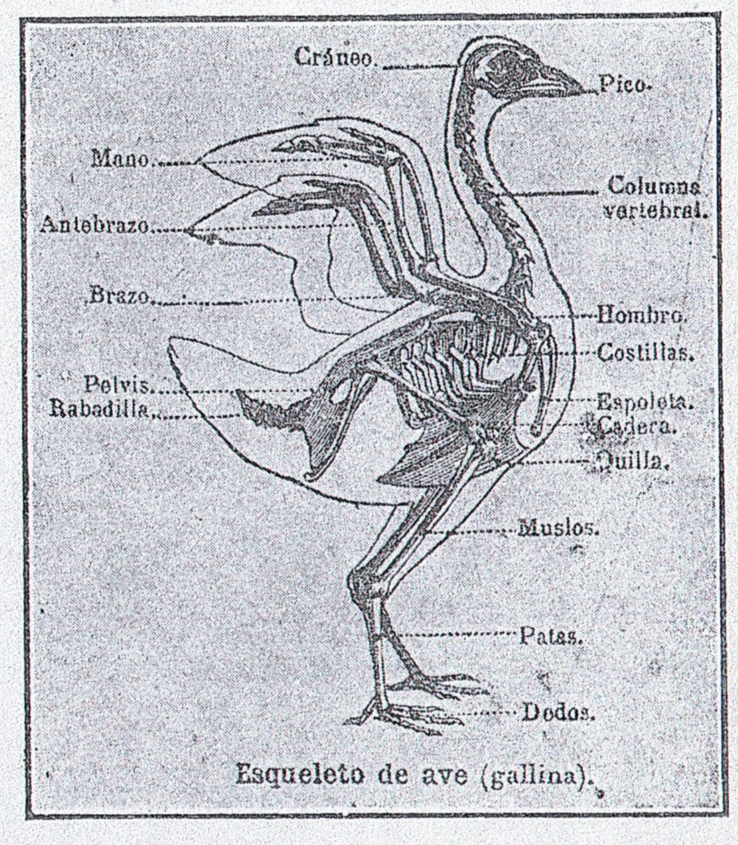
Sasangkutsahin ang karne; pagkatapos ay mamantikaan na may kahalong bawang at isang pirasong laman ng̃ tinapay na hahayaang matustang mabuti at hahang̃uin; hahayaan ang karne hanggang magkulay gintó; pagkatapos ay babayuhin ang hinang̃ong bawang at laman ng̃ tinapay at lulunawin sa kaunting tubig at ibubuhos sa karne at pamayamiya'y pipigaan ng̃ kaunting katas ng̃ dayap at hahayaang lumambot.

---

(1) Especias finas; mg̃a dinikdik na kanela, klabo at paminta at ibp.



Larawang (IV) Kaparaanan nğ pagaalis nğ mğa buto nğ ulo nğ bakang bulô.


Cráneo.
Pico.
Mano.
Columna vertebral.
Antebrazo.
Brazo.
Hombro.
Costillas.
Pelvis.
Rabadilla.
Espoleta.
Cadera.
Quilla.
Muslos.
Patas.
Dedos.

Esqueleto de ave (gallina).

Larawang (V) Aniyo nğ mğa buto nğ manok sa loob nğ katawan

Guisado de carne (b)

Igigisa ang karné na may kasamang dinikdik na bawang, *yerba buena* at perehil; pagkaraan ng̃ sandali'y bubusan ng̃ sabaw ó tubig at asin at kapag malulutu na ay hahaluan ng̃ *especia fina*.

Guisado de carne [c]

Maglalagay ng̃ bawang sa mantika hanggang mang̃amoy; pagkatapos ay isusunod ang karne at hahaluin; pagkaraan nito'y lalagiyan ng̃ tubig, asin at dalawang klabo at isang dahong laurel; kapag lutù na ay hahaluan ng̃ binayong kasubhâ ó pamintón, kanela at laman ng̃ tinapay.

Guisado de carne (d)

Magbubuhos ng̃ mantika sa isang kawali at kapag mainit na, ay inamantikaan ang kaunting tinadtad na sibuyas at isang bawang, pagkatapos ay hahang̃uin; isusunod naman ang harena at kapag natusta ng̃ mabuti ay ihahalo ang karne at isang basong *vino blanco* at dalawang dahong laurel, hahaluing mabuti at pagkaraan ay lalagiyan ng̃ tubig at tatakpan hanggang matirhan ng̃ kaunting salsa at lumambot na maigi ang laman ó karne.

Guisado de carne (e)

Ilalagay ng̃ buo ang laman ng̃ karne sa mantikà ng̃ baboy, lalagiyan ng̃ mg̃a dahong laurel, klabo at paminta at *vino blanco*, matapos mahalong maigi ay bubusan ng̃ tubig at hahayaang malutong sandali, bago idudulot ay magdidikdik ng̃ tinustang tinapay at ihahalo sa sabaw ng̃ upang lumapot at maging masarap na salsa.

Guisado de carne (f)

Puputulin ang karne ng̃ pahabá, manipis at malapad, pupukpukin at saka babalutin ng̃ harena at ilalagay sa mantika ng̃ baboy, hahaluan ng̃ isang dahong laurel, kanela at klabong buo, tubig at pakukuluin hanggang lumambot na mabuti.

Guisado de carne (g)

Kukuha ng̃ karné, lilinisiing mabuti, pupukpukin at saka igigisa sa mantika ng̃ baboy; mag-iihaw ng̃ isang pusong bawang, pagkatapos ay aalisan ng̃ balat at didikdiking kasama ang isa ó dalawang *rosquillas*, buong kanela at klabo, asin at tubig, hahayaang kuluan hanggang lumambot at matirhan ng̃ kaunting salsa.

Guisado de carne (h)

Maglalagay sa kawali ng̃ ibig gisahin, lalagiyan ng̃ mantika ng̃ baboy, paminta at klabo, mga laurel, katas ng suhang maasim, asin at kaunting tubig; tatakpang mabuti at babayaang maluto hanggang matira sa mantika, anopa't pag-iingatan matuyo, sapagka't siyang bilang magiging pinaka salsa ang matitirang kaunting sabaw.

Guisado de vaca (a)

Magmamantika ng̃ bawang at kaunting tinapay hahanguin pagkatapos; isusunod ang kamatis kung mayroon at gagawing parang salsa at dito isasama ang karne; pagkatapos ay hahaluan ng̃ tubig at kapag malambut na ang laman ng̃ baka, ay isasama ang mg̃a dinikdik na bawang at tinapay na hinang̃o upang lumapot ang sabaw.

Guisado de vaca (b)

Magpapakulo ng̃ mantika at saka ilalagay ang karné at hahayaan hanggang magkulay gintô, at may kasamang kaunting asin; pagkatapos ay hahaluan ng̃ mg̃a tinadtad na sibuyas at hahayaang maluto at magkulay; pagkaraan nito ay isusunod ang kamatis (kung sakali't panahon) at hahayaan doon hanggang madurog na parang salsa; pagkatapos ay hahaluan ng̃ dinikdik na kanela, klabo at paminta at tubig na kasukatan.

Pierna de carne mechada

Lilinising mabuti ang laman sa binti ng di huhugasan at aalisan ng̃ sebo, magdidikdik ng̃ kasubhâ, kanela at klabo na magkasingdami, maghihimay ng̃ ilang bawang, pipiraso ng̃ hamon na maytabá at laman; pagkatapos ay hihiwaan ang nasabing laman at sisiksikan ng *tocino* at ng̃ mg̃a dinikdik na nabanggit at saka lulutuin sa tubig na may asin at ilang pirasong hamon at mantika bago tatakpan hanggang lumambot at maluto.

Carne mechada

Kukuha ng̃ katatagang laki at kapal na laman ng̃ baka mimitsahan ng̃ taba ng̃ baboy, pagkatapos ay patitigasan at lalagiyan ng̃ laurel, papas na hiniwang malalaki, sibuyas at pamintón, at kapag malulutu na ay titimplahan ng̃ kaunting asin.

PAUNAWA; Ang tabang imimitsa ng̃ upang maimitsang maigi at masunod ang ibiging bugis ay kinakailangang ibabad muna sa yelo ng tumigas.

Vaca á la moda

Pipili ng pinakamabuting piraso ng baka, babatihin at saka mimitsahan ng tocino; ilalagay sa isang kasirola na may asin, paminta, isang buting bawang at hahayaang labasan ng mantika sa banaybanay na apoy; kapag ang laman ay tigang na ó kaya nakalabas ng maigi ang mantika, ay paiibabawan ng ilang balat ng *tocino*, at aapuyang mabuti, kapag malapit ng maluluto ay bubusan ng *vino blanco* hanggang matuyutuyu; sasalain pagkatapos ang pinakasalsa bago isasama at ibubuhos sa baka.

Carne en pebre

Ilalagay ang laman ó karnó sa isang palayok, bubusan ng alak ó *vino blanco* at mga buong bawang, maraming sibuyas na piniraso at mga dahong laurel; hahaluan pagkatapos ng mga inihaw na bawang, asing nauukol at mantika at kapag malambot na ang nasabing laman ó karne ay hahaluan ng mga dinikdik na kanela, klabo at paminta, kaunting tubig upang mapaglunawan ng nabanggit at saka tatakpang kagaya ng pagtatakip sa lutong *estofado.*

Frese de vaca

Maggigisa ng sibuyas, hahaluan ng harena at *especia fina*, pagkatapos ay ihahalo ang karne na pinagputulputul na kapag lutu na'y lalagiyan ng binayong piñon (1) at pipigaan ng katas ng dayap.

Encebollado de carne

Ilalagay ang karne sa kawali ó kasirola, mantika, buong bawang at sibuyas at saka lulutuin, didikdikan ng *especias finas*, pamintón at saka tatakpan hanggang lumambot.

Vaca guisada

Maglalagay ng mantika mg̃a tinadtad na sibuyas, kamatis, isang ulong saug, *especias finas*, isang pirasong balat ng suhà at dalawang bawang at lulutuin sa kapatak na tubig ó sabaw hanggang sa lumambot.

Lonjas de vaca y jamón (a)

Maghihiwa ng baka at hamón at ilalagay sa isang kawali, lalagiyan ng paminta, asin, bawang at mantika; gayun din hahaluan ng tubig, mg̃a dahong laurel at saka babayaang maluto hanggang sa lumambot na mabuti.

---

(1) Piñon: bung̃a ng̃ kahoy na pino.

Lonjas de vaca y Jamón (b)

Paghihiwain ng̃ malapad at pahaba ang baka at hamón, pagkatapos ay ilalagay sa kailaliman ng̃ isang kasirola at hahaluan ng̃ kaunting *vino blanco*, dahon ng̃ laurel, ilang butil na pamintang buo, *alcaparras* at saka kahustuhang tubig at hahayaan sa apoy hanggang lumambot at di hahaluan pa ng̃ anomang tubig, kundi sukat na yaong tinataglay.

Lonjas de carne

Bababarin sa dalawa ó tatlong oras sa suka ang mg̃a pirasong laman ng̃ baka ó baboy; pagkatapos ay ilalagay sa isang kawali na may binayong tinapay, perehil, bawang at paminta at hahayaan ditong mamantikaan hanggang sa maluto. Kung ang laman ay walang taba na sukat pagmulan ng̃ mantika ay lalagiyan.

Carne con guisantes

Maggigisa ng̃ bawang at tinadtad na sibuyas na maliliit, kapag naninilaw ng̃ maigi ay isusunod ang guisantes, hahaluin hanggang maluto; pagkatapos ay ilalagay ang karné at bubusan ng̃ kahustuhang sabaw at asin hanggang sa ito‘y lumambot at maluto.

Salmorejo

Maglalagay ng̃ mantika kapag kumukulu na'y lalagiyan ng̃ binayong tinapay at perehil, di papahing̃ahan ng̃ halo hanggang lumapot, pagkatapos ay hahaluan ng̃ klabo at pamintang dinikdik at sa lugar ng̃ tubig ang ibubuhos ay sabaw ng̃ putsero at makaraang magawa ang mg̃a nabanggit, ay ilalagay ang manok ó karnó ng̃ putsero at hahayaang kuluan at sa oras ng̃ paghang̃o ay pipigaan ng̃ katas ng̃. dayap.

Fricandó con carne

Sa kailaliman ng̃ isang palayok ó kasirola, ay maglalagay ng̃ ilang hiniwang *tocino*, sa ibabaw nito'y ilalagay ang karneng minitsahan, hahaluan ng̃ kaunting tubig at mantika; hahayaang maluto ang nabanggit na laman; lalagiyan sa itaas at ibaba ng̃ apoy, at kapag̃ malambut ng̃ mabuti ay malalagiyan ng̃ salsang maibig.

Fricandó casero

Pipili ng̃ mabuting laman ng̃ baka at aalisan ng̃ lamad, pagkatapos ay mimitsahan ng̃ *tocino* sa gawing itaas; maglalagay sa isang kasirola ng̃ pinirasong sibuyas at *zanahoria* at dito ihahalo ang nabanggit; bubusan ng̃ isang basong tubig ó sabaw at saka lulutuin sa pamamagitan ng̃ banay banay na gatong sa loob ng̃ dalawa ó tatlong oras at lalagiyan sa ibabaw ng̃ takip ng̃ mg̃a baga at pag-iingatang bubuksan ang takip sa tuwing labinlimang minuto upang basain lagi ng̃ lumalabas na katas. Pagkamalambot na ay mangyayaring idulot ng̃ may salsa ó ng̃ katas na tinataglay.

Agreseo

Maglalagay sa palayok ng̃ mg̃a tadiyang ng̃ baboy na may halong sibuyas, perehil, klabo, pamintang ligis at dayap at kapag nagkasamasama ng̃ mabuti ay hahaluan ng̃ *zanahoria* at kaunting tubig hanggang lumambot; sasamahan pagkatapos ng̃ mg̃a pinirasong *batatas* at papas hanggang matirhan ng̃ katiting na sabaw at malutong maigi; at kung idudulot na'y pipigaan ng̃ dayap.

Guisado de carne con patatas

Maghihiwa ng̃ pabilog ng̃ papas at mamantikaan; pagkatapos ay hahanguin; isusunod ang isang buting bawang at pinirasong tinapay na hahanguin din kapuwà kapag lutu na, at sa mantikang pinaghanguan ng̃ mg̃a nabanggit, ay ihuhulog ang mg̃a tinadtad na sibuyas at kapag nang̃ang̃alahati na ang kalutuan, ay hahaluan ng̃ katiting na perehil na tinadtad din at nilunaw na *especias finas* at binayong tinapay na piniritong nauna, pagkatapos ay isasama ang̃ mg̃a laman ng̃ putsero at hahayaang kuluan ng̃ kaunti. Kung gustong palaputing ang gisadong ito ay isasama ang papas na di minantikaan.

Carne rellena

Kukuha ng̃ lamang malambot ng̃ baka; hihiwain sa gitna na di palalampasin sa kabilang tabi at pagkatapos ay kukunin ang mg̃a pinaglabisan at tatadtarin: sasamahan ng̃ laman at tabâ ng̃ hamón binayong tinapay, bawang, perehil, binating itlog upang bumuó, at katiting na *especias finas.*

Pagkatapos ay ipaloloob sa naturang karné, tatahiin ng̃ madalang sa tatlong gilid at ilalagay sa mantika hanggang magkulay ginto: pagkaraan ay hahaluan ng̃ tinadtad na sibuyas at kaunting *vino blanco* at saka hahayaan hanggang malutong maigi

Carne rellena (b)

Magtatadtad ng̃ malambot na laman ng̃ baka, bawang, paminta, asin kapatak na tubig, laurel at paminton; pagkatapos ay igigisa sa mantika hangang sa malutong mabuti at lalagiyan ng̃ kaunting *mantequilla;*

pagkatapos ay maghihiwa ng̃ lutong itlog at pasas at saka ipaloloob sa lamang manipis ng̃ baka at tatahin ó tatalian bago ilulutong muli sa katatagang dami ng̃ mantika.

Guisado de carne con perejil

Ilalagay sa kawali ang lamang buo ó pirasong maliit ng̃ baka, lalagiyan ng̃ mantika, katas ng̃ suhà, perehil, klabo, paminta at kaunting tubig at hahayaang malutò hanggang matirhan lamang ng̃ kaunting salsa.

Carne con chicharos

Isasalang sa kalan ang mantika, kapagmainit na'y ihuhulog ang binayong bawang na may balat, sibuyas na pinagpirapiraso, kaunting kamatis, perehil at pagkatapos ay isusunod ang karneng hilaw; lalagiyan ng̃ dahong laurel, hahaluin at saka isasama ang klabo, paminta, kanela at asin, tubig na mainit at sitsaros; ang lahat ng̃ ito'y ihuhulog matapos makaraan ang ilang sandaling mailagay ang karné at sa katapustapusan ay lalagiyan ng̃ kaunting *vino blanco* hanggang malutong mabuti.

Encebollado con carne del cocido

Maggigisa ng̃ maraming sibuyas na hiniwang malaki at kapag namumulamula na ay huhulugan ng̃ ilang butil na paminta at klabo at kaunting suka, hahayaang matagalan ng̃ kaunti at saka bubusan ng̃ tubig at kaunting asin at babayaang malutong mabuti.

Chuletas de cerdo (a)

Pupukpukin ng̃ puluhan ng̃ kampit ang pinirasong lamang ng̃ baboy, papahiran ng̃ mantika, bubudburan ng̃ dinurog na tinapay, asin, perehil at bawang na kapuwa tinadtad ng̃ pinó; pagkatapos magawa ito ay babalutin ang bawa‘t putol ng̃ papel na puti na tigmak ng̃ mantika at saka ilalagay sa tuyong kawali at gagatungan hanggang maluto sa mantikang lumalabas, anopa‘t manakanakang bibilingin hanggang sa maluto.

Chuletas de cerdo (b)

Pupukpukin ng̃ puluhan ng̃ kampit ang mg̃a hiniwang laman ng̃ baboy, lalamasin sa kaunting tubig na may asin; pagkatapos ay patititiin at saka bubudburan ng̃ binayong tinapay, perehil at bawang na dinikdik, lalagiyan kung ibig ng̃ kaunting katas ng̃ dayap; magbabati ng̃ ilang itlog at saka titigmakin ang bawa‘t putol ng̃ baboy na nabanggit bago ilalagay sa kumukulong mantika.

Carne fiambre (a)

Lulutuin ang isang mabuting pirasong laman sa tubig, asin at paminta at ilang butil na klabo. Hahayaang matuyo ang tubig, bago lalagiyan ng̃ mantika ó *tocino*, at babayaang malutong mabuti hanggang sa lumambot sa atay-atay na gatong.

Carne fiambre (b)

Lulutuin ang karne sa tubig na may asin at sukang marami kay sa tubig, perehil, bawang, ilang buting paminta, klabo at kaunting kasubhâ. Hahayaang kuluan hanggang lumambot na mabuti at idudulot ng̃ mayroon ó walang salsa.

Carne fiambre (c)

Isang malaking piraso ng̃ binti ng̃ baka ay mimitsahan ng̃ tinilas na *tocino* at pipitpiting mabuti; pagkatapos ay ilalagay sa isang pasô ó bandehado na may dalawang bahaging alak at isa ng̃ tubig, asin, buong paminta, klabo, ilang dinikdik na bawang at isang putol na kanela; lalamutaking mabuti dito ang nasabing laman at hahayaang dalawang oras na mababad. Pagkatapos ay gagawa ng̃ binalag na patpat at ilalagay sa ilalim ng̃ lutuan at dito ipaiibabaw ang laman ó karne at sa ilalim ay ilalagay ang pinagbabaran ng upang untiunti ay mabasa ng nasabing tubig samantalang kinukuluan. Samantalang nangyayari ang lahat ng ito, ay papahirang manakanaka ang niluluto ng mantika at papatungan sa ibabaw ng mga buong sibuyas at bubusan untiunti ng suka hanggang maubos ang isang tasa.

Sa ganitong kaparaanan ay tatakpang, maigi ang lutuan at habayaan sa banay banay na apoy hanggang mangalahati ang lambot ng isang panig at bibilingin, ng upang ang kabila naman at magpareho; matapos magawa ang mga nabanggit, ay ilalagay ng lahat ang mantika at babayaang ang salsa lamang ang ·di malahukan at pipigaan ng katas ng dayap at alak na kapupunan, upang mahusto ang pagkaluto at lumambot; ano pa't iingatan ang pagbiling at pagpapahid ng mantika at di nararapat hanguin hanggang di husto ang kalutuan.

Lengua estofada (a)

Hahatiin sa dalawang piraso ang dilà ng baka, kakayurin ang bandang labas at huhugasang maigi; ilalagay sa kumukulong tubig at pababayaan hanggang sa mahimunos na lahat ang balat na bumabalot Pagkatapos ay mimitsahan ng *tocino* at ilalagay sa isang kasirolang natatakpan at may hiniwang *tocino*, dibdib ng baboy ó hamón, asin.

paminta, dalawang tipak na asukal, tatlong klabo, isang basong *vino blanco* at kalahati ng *aguardiente*. Makaraan ang dalawang oras ng pagluluto ay isasamang ihulog ang zanahorias at mga sibuyas at hahayaang maluto at kuluang pamuli sa loob ng tatlong oras bago hanguin.

Lengua estofada (b)

Matapos mabalukan ang dila at malinis na mabuti, ay ilalagay sa isang palayok; lalagiyan ng isang tasitang suka, dalawang pusong bawang na inihaw, magdidikdik ng labindalawang buting paminta, apat na klabo, katiting na kanela at ilang bawang na inihaw, lulunawin sa kaunting tubig at saka isasamang ihalo bago tatakpan ng isang *papel de estraza* at sa ibabaw nito'y isang palayok na maliit na may lamang kaunting tubig na pangbanto kung sakali't matutuyan, anopa't pag-iingatan mapatlangan ng kulo, at lulutuin mula sa hapon ng may katiting na gatong, hahaluan pagkatapos ng isang tasita at kalahati ng *aceite* at isang kutsarang mantika ng baboy at babayaan hanggang sa maluto.

Lengua estofada (c)

Maglalagay ng mantika sa isang palayok, hahaluan ng mga buong bawang, paminta, isang tasang suka, isang dahong laurel, asin at tubig na katamtaman para sa pagluluto at kapag malambot na ay hahaluan ng klabo at paminta..

Pulpetas de carne

Hihiwa ng laman ng baka sa kapal na mahigit sa piso, babayuhing palalaparin ng maso ó puluhan ng kampit; pagkatapos ay magtadtad ng laman ng hamon, *tocino*, itlog na luto at perehil at ilalagay sa ibabaw ng isang pirasong nabanggit bago papatungan namang muli ng isang piraso rin at tatalian ng upang huwag tumapon ang nasa sa loob; igigisa pagkatapos sa mantika; at labinlimang minuto bago idulot, ay lalagiyan ng salsa. Ang salsang ilalagay ay binubuo ng mga pinaghalong *vino blanco*, binusang harena, kaunting *nuez moscada* at pinulbos na kanela.

Manitas de ternera en fricasé

Pakukuluang bukod ang mga hiniwang laman ng baka ó bulo, at pagkatapos ay maglalagay ng mantika ng baboy sa isang palayok ó kawali at magmamantika ng bawang at sibuyas na kapag malambot na ay hahaluan ng kaunting harena; makaraan ang ilang sandali ay isasama ang pinakuluang laman ng baka ó bulo at lalagiyan ng kaunting *especia fina;* at sasabawan ng̃ pinaglagaan ó pinagpakuluan ng̃ nasabing baka ó bulo na sinala at kapagka lutu na, ay babatihan ang salsang tinataglay ng̃ isang burok ng̃ itlog at katiting na katas ng̃ dayap; ang sabaw ay kung ihahalo ay kinakailangan ang kumukulo at ng̃ ang harenang kahalo ay huwag magbutilbutil.

Croquetas (a)

Sa bawa't isang librang laman ó karne ay sasamahan ng̃ pinaghalong perehil, bawang na tinadtad na kapuwa ng̃ pino at ilalagay sa isang kawali; hahaluan ng̃ kalahating kutsarang harena at kalahating tasitang gatas. Kapag ito'y nababakbak ng̃ kusa sa kawali, ay hahanguin at palalamigin, at magbabati ng̃ dalawang itlog nasiyang ititigmak sa nasabing karne bago ilalagay sa mantikang may atayatay na apoy. Anopa't bago lagiyan ó tigmakin ng̃ itlog ang nabanggit, ay bubudburan muna ang paligidligid ng̃ binayong tinapay.

Croquetas (b)

Kukuha ng̃ hita ng̃ manok at hamón, sasangkutsahin sa tubig at asin, pagkatapos ay tatadtaring maigi at lalamasing para ng̃ paglalamas sa ginagawang albondigas; matapos ito, ay isasalang sa apoy ang isang kawali ó kazuela at lalagiyan ng̃ isang kutsarang mantika na lalagiyan ng̃ kaunting tinadtad na sibuyas, hahaluin at kapag malambut na ay saka isasama ang mg̃a tinadtad na manok at hamon, kaunting gatas, isang kutsarang harena at asin, hahaluing mabuti hanggang magparang pandikit, hahanguin at ilalagay sa isang pinggan at palalamigin. Pagkatapos maisagawa ang mg̃a nasabi at sa unahan, ay magpapakulo ng̃ mantika sa isang kawali, kakamal ng̃ nasa sa pinggan, bubusan ng̃ binating itlog at bubudburan ng̃ binayong tinapay bago mamantikaan sa kumukulong mantika, anopa't babayaang magtaglay ng̃ kulay ginto ang nakababalot na itlog at idudulot ng̃ mainit sa mesa ó dulang ng̃ panaohin.

Empanada de carne

Patitigasan ang karne ó laman ng̃ baka hanggang lumambot; kapag tuyu na ay bubusan ng̃ mantika; magmamantikang bukod ng̃ bawang na hiniwang pahaba ng̃ kapag mapula na ay hahanguin at ilalagay sa karneng minamantikaan; pagkatapos ay naglalagay ng̃ kamatis na inalisan ng̃ buto, sa mantikang pinaghanguan ng̃ bawang at pagkaluto'y isasama ang karne, hahaluin at lalagiyan ng̃ *especias finas* na binayo.

Pagkaraan ng̃ lahat ng̃ ito, ay gagawa ng̃ masa na paninipisin at titigmakin ng̃ mantika at dito ipaloloob ang mg̃a naunang lamang niluto; anopat ito'y kinakailangang tinadtad ó pirasong maliliit) bibilutin ang pinaloobang masa bago huhurnuhin. Gayon din bago ipaloob ang karne sa nasabing masa ay palalamigin munang mabuti.

Cabrito (a)

Mamantikaan ang kambeng matapos malinis, at mapagpirapiraso; hahaluan ng dinikdik na paminta at bawang na nilunaw sa suka at hahayaang matirhan ng kapatak na salsa

Cabrito (b)

Matapos malinis at mapagpirapiraso ang kambeng ay ilalagay sa isang kasirola na may kasamang dinikdik na *especias finas*, dalawang buting bawang at paminta na nilunaw sa kaunting tubig; pagkatapos ay papahiran ng mantika ang kambeng at sa ibabaw nito'y ilalagay ang dinikdik bago iihaw.

Cabrito (c)

Pagkahiwa nito'y patitigasan at magmamantika ng bawang, sibuyas at perehil; ihahalo na kasama ang kaunting dinikdik na *especias finas* doon sa kambeng at lulutuing magkakasama hanggang lumambot at lalagiyan ng kapatak na tubig kung sakali't matuyô.

Caldereta de cabrito

Pagkalinis na mabuti ng kambeng ay mamantikaan sa kawali, kapag namumula na'y hahanguin; isusunod ang tinadtad na bawang at sibuyas na hahanguin din kung luto na; pagkatapos, sa pinaghanguang mantika nito, ay isusunod naman ang atay ng̃ kambeng na kung lutu na rin ay hahanguin. Matapos maisagawa ang mg̃a nabanggit ay ibubuhos sa isang palayok ang nalabing mantika; ilalagay ang hinang̃ong kambeng, mg̃a hiniwang sibuyas, tubig na kahustuhan at *vino blanco*, hahayaang maluto sa katatagang apoy, at kapag nangang̃alahati na ang pagkaluto, ay isasama ang mg̃a dinikdik, na binubuo ng̃ klabo, siling malaki at atay na mamantikaan. Pabayaan sa banaybanay na apoy hanggang lumambot ang kambeng at lumapot ang taglay na salsa.

Asadura de vaca

Pagpuputulputulin at ilalagay sa isang kasirola, ang laman ó carné, hahaluan ng̃ ilang pirasong *tocino* at kapag nagkukulay na ay hahaluan ng̃ harena hanggang sa magkulay din, bago isasama ang sibuyas zanahoria, patatas at tubig at hahayaang kuluan sa loob ng̃ dalawang oras at saka idudulot.

Conejo (a)

Magbubuhos ng̃ katatagang dami ng̃ mantika sa isang kawali, lalagiyan ng̃ maraming sibuyas na pinirasong malalaki; kapag malambot ng̃ maigi ay isasama ang koneho, titimplahan ng̃ kaunting suka, asin at tubig; pagkatapos ay lulutuin hanggang matirhan lamang ng̃ kaunting sabaw.

Conejo (b)

Magmamantika ng̃ bawang at isang pirasong laman ng̃ tinapay na ito'y hahang̃uin pagkatapos maluto; isusunod ang koneho, kaunting suka, dahon ng laurel; hahaluan pamayamaya ng mga dinikdik na perehil, bawang, tinapay na minantikaan, kanela, klabo at saka hahayaang maluto

Conejo guisado

Matapos malinis at maalisan ng balahibo ang koneho, ay pagpuputulputulin at ilalagay sa isang palayok ó kasirola na may aceiteng hilaw, perehil, bawang at paminta, pagkatapos ay lulutuin sa banaybanay na apoy, hahaluan ng mainit na tubig at kapag nangangalahati na ang kalutuan, ay lalagiyan ng laurel, klabo, at pulbos ng kanela, gayon din ng *alcaparras* ó hiniwang dayap na magpapasarap sa ginisa.

Guisado de conejo

Magmamantika ng bawang at hahanguin pagkatapos; isusunod ang kaunting harena na mamantikaang maigi, hahaluan ng suka at lulunawing mabuti; ihahalò pamayamiya ang koneho na inasnan at tuloy lalagiyan ng dinikdik na klabo, kanela at paminta, at babayaan hanggang lumambot na mabuti ang koneho.

Conejo asado

Pagkaalis ng balahibo at malinis ito, ay bibiyakin ang gawing tiyan aalisan ng laman sa loob at saka tatahiin at isosoot sa duruan at igagapos na maigi ang mga paa; pagkatapos ay papahiran ng̃ mantika ang paligidligid at saka iihaw; pagkaluto'y hahanguin at ilalagay sa isang bandehado na may salsang may pamintang kahalo.

Conejo á la Merengo

Pagkapiraso nito ay ilalagay sa isang kasírola na may tatlo ó apat na kutsarang *aceite*, asin, paminta, bawang at laurel; hahayaang maluto sa loob ng̃ labinlimang minuto at di papahingahan ng̃ paghalo; pagkatapos ay bubusan ng̃ mantika at harena ang pinakasalsa ng̃ lumapot at sa kabulihulihan ay liligiran ng̃ kabuti at pipigaan ng̃ dayap kung idudulot na sa dulang ó mesa.

Liebre asada

Gagawing kaparis ng̃ koneho at pagkatapos ay gagawa ng̃ salsa na atay nito na dinikdik at niluto sa mantika na may dinikdik na bawang, sabaw at alak, kaunting asin, paminta, suka at pati dugo nito na tinigis ng̃ patayin; anopa't mangyayaring haluan ng̃ katiting na matamis kung ibig.

Guisada de liebre

Pagpipirapirasuhin ng̃ di huhugasan, ilalagay sa isang palayok, hahaluan ng̃ perehil, sibuyas, bawang, kominos at oregano, hahaluan ng̃ *aceite*, suka at isang putol na *tocino* na tinadtad ng̃ maliliit, at di bubusan ng̃ tubig at lulutuin sa apoy na atay-atay.

Liebre guisada

Matapos, malinis at mapiraso ang hayop na ito, ay babasain ng̃ *vino blanco,* mamantikaan pagkatapos at pagkaraan ng̃ ilang sandali, ay ilalagay sa isang palayok na may kasamang *especias,* asin at dalawang buting paminta na diuikdik. Ang mantikang nalabi sa kawali ó sarteng pinagmantikaan ay siyang pagmamantikaan ng̃ sibuyas na maliliit na ihahalo sa nasa sa palayok, tuloy isasama ang alak na pinagbabaran ng̃ laman ng̃ liebre. Ang paggigisa ay nararapat patagalin ng̃ dalawang oras bumigit kumulang.

Liebre (a)

Pagkatapos mababad ang laman nito sa *aceite* at katas ng̃ dayap, ay mamantikaan sa *aceite,* hahaluin, lalagiyan ng̃ kaunting suka at didikdikan ng̃ bawang, *especias finas* at siling malaki.

Liebre (b)

Pagkatapos malinis ang hayop na ito ay pagpuputulputulin at di huhugasan; ilalagay sa mantika at sasamahan pagkatapos ng̃ hiniwang pahaba ng̃ sibuyas, na di pakalulutuin ito, lulutuin ang atay ng̃ liebre at didikdiking kahalo ang *especias* at ilalagay sa palayok na kasama ang minantikaang laman ng̃ hayop na nabanggit, at lalagiyan ng̃ kaunting *vino seco* hanggang maluto at lumambot. Anopa't kaiingat na dumami ang sabaw.

Guisado de cordero

Igigisa sa mantikang may kahalong bawang ang pirapirasong laman ng̃ tupa, pagkatapos ay tatadtaran ng̃ *hierba buena* at perehil, hahaluan ng̃ *especias finas* at pamayamaya'y magbabati ng̃ isang burok ng̃ itlog at ihahalo dito at saka pipigaan ng̃ katas ng̃ dayap.

Carnero asado

Pakukuluan sa tubig na may mantika ang laman ng̃ tupa; hahaluan ng̃ isa ó dalawang dahon ng̃ laurel at biniyak na dayap; kapag malambot ng̃ maigi ay hahanguin at ilalagay sa isang pariliya at iihaw sa katatagang baga; at kapag natagalan ng̃ kaunti ay ilalagay sa kawaling may isang kutsarang mantika, perehil, bawang at tinapay na durog hahaluan pagkatapos ng̃ ilang buting paminta at tubig na pinaglabisang sa pagpapakulo at babayaan hanggang matirhan ng̃ kaunting salsa.

Gallina en puchero

Matapos magawa at malinis ang inahing manok, ay ilalagay sa isang palayok, pagkaraang masagapan ng̃ espuma ang dito'y pinakukuluang laman ng̃ baka. Kapag ang lahat ng̃ ito'y malambut na, ay hahanguin sa isang pinggan ang mg̃a karne, manok at gulay na ihahalo, bubudburan ng̃ kaunting asin ang manok at saka idudulot.

Gallina con cebolla

Maggigisa ng̃ sibuyas sa mantika ó *tocino*, na pinirasong maliliit, at pagmabuti na ang kulay, ay hahanguin at ilalagay sa isang pinggan, isusunod pagkatapos ang nilinis na manok, ng̃uni't kung ang naroroong mantika ay di sapat ay dadagdagan. Kapag ito'y lutu ng̃ maigi at nagtataglay ng̃ marikit na kulay ay hahanguin sa kawali; isusunod gayon din ang harena at maghahanda ng̃ pulang pang̃ulay gaya ng̃ atsuete na lulunawin sa kaunting sabaw at gagawing pinakasalsa, upang dito ilagay ng̃ pataob ang nabanggit na manok na may tocinong taglay; na parang mitsa, ng̃uni't maigsi gaya ng̃ lar. 8; pagkatapos ay lalagiyan ng̃ paminta at katiting na asin, kailan ma't kinakailang̃an, at makaraang kuluan minsan, ay hihinaan ang apoy upang untiunting maluto at di hahaluan ng̃ napakadaming salsa.

Upang mahustuhan ang paghahanda nito, ay maggigisa ng̃ bukod ng̃ maliliit na sibuyas na tinadtad na maigi, bubudburan ng̃ kaunting asukal at kapag nagbubutilbutil na ng̃ kaunti ay hahaluan ng̃ kaunting sabaw at lulutuing sarili ó bukod at sa oras ng̃ pagdudulot ay sasalain at ibubuhos sa ibabaw ng̃ manok na nakalagay sa isang bandehado at liligirin ng̃ anim na sibuyas na buo at binalukan.

Gallina rellena

Uunahin munang ihanda ang relleno na binubuo ng̃ tatlong itlog na luto, *accitunas*, *chorizo*, hamon at *almendras* ó kaya *pasas*. Pagkatadtad na maigi at mahalo ang mg̃a nabanggit ay ipaloloob sa manok na inalisan ng̃ buto at saka tatahin ng̃ upang sa init ng̃ apoy ay huwag lumabas ang *relleno;* pagkatapos ay huhurnuhin ó kaya ilalagay sa isang duruan at iihaw ó kun dili kaya‘y mamantikaan sa isang kawali at kapagnamumula ng̃ mabuti at lutu na ay idudulot sa dulang ó mesa.

Ang ganitong paraan ay magagawa rin sa pabo ó sa alin mang may pakpak.

Guisado de pollos y gallinas

Magmamantika ng̃ bawang at sibuyas at kapag namumula na‘y hahaluan ng̃ kaunting harena at saka isasama ang mg̃a pinirasong manok; magdidikdik pagkatapos ng̃ kanela at klabo na siyang ihahalo at hahayaang kuluan at pamayamiya‘y sasamahan ng̃ isang taling perehil; kung ang manok ay malambut na ay aawatan ng̃ apoy at hahayaan sa darang ng̃ baga hanggang sa oras ng̃ pagkain.

Gallinas cocidas en el puchero

Maglalagay sa isang kasirola na nakapatong sa ibabaw ng̃ isang palayok na pinagpapasing̃awan, ng̃ *aceite*, tubig, suka, bawang, sibuyas na tinadtad, maraming paminta at asin; pagkaihaw na mabuti ng̃ manok, ay huhugutin sa pariliya at pipirasuhin at bubusan ng̃ pinasing̃awan sa kasirola at saka kakanin.

Guisado de gallina

Magmamantika ng̃ bawang at kapag mapula na ay isusunod ang kamatis na tinadtad at inalisan ng̃ buto at katas, *especias finas* at gigisahin mabuti bago isasama ang manok at titimplahan ng̃ asin at saka hahaluin. Pamayamaya'y lalagiyan ng̃ kaunting tubig upang may pagkalutuan at pababayaang kuluan hanggang lumambot at matirhan ng̃ kaunting salsa.

Gallina estofada

Pipili ng̃ isang mabilog at matabang manok, hihimulmulan at sasalabin, aalisan ng̃ mg̃a laman sa loob at mg̃a buto sa pamamagitan ng̃ isang matalim na kutsiliyo; pagkatapos ay maghahanda ng̃ tinadtad na pino ng̃ laman at taba ng̃ bulo ó bakang sariwa ó kaya'y ng̃ baboy at *tocino* na magkasindami; gayon din ng̃ isang putol na hamong hilaw na tinadtad din, kaunting laman ng̃ tinapay na pinalambot at pinatiti, isang dampot na sibuyas at perehil na kapuwa tinadtad. Matapos paghaluin at magkamasamasa ang mg̃a nabanggit, ay ipaloloob sa manok at tatahiin ang lahat ng̃ hiwa ó biyak na tinataglay ng̃ sa ganitong paraa'y huwag sumabog ang nasa sa loob.

Pagkaraang maisagawa ang lahat ng̃ ito, ay magtutunaw sa isang kasirola ng̃ 250 gramo na tinadtad ng̃ *tocino*, ilalagay ang manok at pababayaan sa apoy hanggang magtaglay ng̃ mamulamulang kulay ang boong paligidligid ng̃ balat. Pagkatapos nito ay sasamahan ng̃ isang sangang perehil, isang pusong bawang, isang dakot na kabuting tuyo, isang kamatis na malaki na piniraso ng̃ apat na bahagui, ilang *especias* at sa katapustapusa'y hahaluan ng̃ dalawang paang malinis ng bulo ó baka at bahayaang maluto sa loob ng dalawanpung minuto. Ang lahat ng ito'y matapos maisagawa, ay bubusan ng isang basong *vino blanco* at sa unang pagkulo, ay tatabunan ang palayok ng abong mainit hanggang umabot sa gawing liig nito; tatakpan pagkatapos ng isang pinggan na may tubig at pagkaraan ng tatlo ó apat na oras bago kumulo, ay ihahalo ang mga labinlimang sibuyas na maliliit at isang malaking zanahoria na pinutol, anopa't patuluy din ang pagpapakúlo hanggang malutong mabuti.

Pagkatapos ng lahat ng nabanggit, ay hahanguin ang manok at patititiin at saka ilalagay sa isang bandehado na ligid ng gulay na taglay, bubusan ng sabaw na pinaghanguan matapos maalisan ng linâb ó mantika at tuloy sasangkapan ng mga iba pang pangpalasa.

Gallina dorada

Matapos maluto sa isang palayok na nasasangkapan ng asin, paminta, *especias* at sibuyas ang manok, ay babalutin ng *tocino*, ilalagay sa duruan at iihaw sa atayatay na baga; kapag nangangalahati na ang pagkaluto, ay aalisin ang *tocino* na nakababalot upang yaon ay magkaroon ng mabuting kulay, papahiran ng binating burok ng itlog at kapag idudulot na'y sasamahan ng kanela't ásukal.

Guisado de gallina

Pagkalinis na mabuti ng manok ay pagpipirasuhin at igigisa sa perehil, sibuyas na tinadtad at bubusan ng̃ kaunting sabaw; kapag lutu na ay lalagiyan ng̃ kaunting sukà at alak na mabuting kiyas; titimplahan ng̃ *especias* at lalagiyan kailan ma't kakailang̃anin ng̃ *acederas*, at kaunting gulay.

Capon en escadrón

Maglalagay ng̃ mantikà sa isang kawali na may kahalong maraming sibuyas at perehil na tinadtad at kapag lutu na ay ilalagay ang kapon at hahaluin ng̃ kaunti, pagkatapos ay ilalagay sa isang palayok na may kaunting tubig, ilang buting bawang, dalawang dahong laurel, paminta, kanela at klabo, asing kahustuhan at kapag malambut na ay hahang̃uin. Bago idudulot ay magtutusta ng̃ tinapay, babayuhin at ibubudbud at saka pakukuluan ng̃ kaunti.

Tortilla de riñones

Kukuha ng̃ bato ng̃ baka ó bulo, aalisan ng̃ bumabalot na lamad at lilinising mabuti ang loob; pagpipirapirasuhing maliliit; maglalagay ng̃ mantika sa kawali at kapag kumukulu na ay ihuhulog ang nabanggit na bato, lulutuin sa apoy hanggang matigang ng̃ kaunti, pagkatapos ay bubusan ng̃ tinunaw na mantika at biglang hahang̃uin at bubudburan ng̃ tinadtad na sibuyas at perehil. Makaraan maisagawa ang lahat ng̃ nabanggit, ay magpapakulo ng̃ mantika sa isang kawali na isandaang gramo ang dami, lalatagan ng̃ binating sampung itlog at dito ipaloloob ang batong hinang̃o.

Higado de ternera en biftec

Ilalagay sa mantika ang ilang pirasong atay ng̃ baka, pababayaang limang minuto bago bibiling̃in at lima rin bago ulitin, pagkatapos ay ilalagay sa ininit na bandehado na may mantika, perehil, asin, paminta at kaunting tinadtad na sibuyas na mura; at kung inaakalang dapat ng̃ lagiyan ng̃ suka ó katas ng̃ dayap ay lalagiyan.

Higado de ternera á la campesina

Matapos mamitsahan ang atay ng̃ baka, ay pakukuluan ó lulutuin sa tubig na may halong paminta asin at laurel; nararapat patagalin sa dalawang oras at kalahati at makaitlong bibiling̃in ó hahaluin sa paggigisa

Higados de gallina fritos

Pagkalinis na mabuti ng̃ mg̃a atay ng̃ manok ay gigisahin at pagkatapos ay babalutin ng̃ harena, babatihan ng̃ itlog at mamantikaang parang impanada at saka ilalagay sa isang pinggan at kung idudulot na ay lalagiyan ang paligidligid ng̃ biniyak na dayap.

Sesos á la mayonesa

Pagkabanli ng̃ utak at malinis ay palalamigin; ilalagay sa isang bandehado, na may letsugas at ilang pirasong itlog na luto, at sa ibabaw ay ibubuhos ang salsa mayonesa.

Sesos en ensalada

Matapos magawa ng̃ gaya ng̃ nabanggit, ay ilalagay sa isang pinggan ó bandehado, liligiran ng̃ letsugas at itlog na buo at sa oras ng̃ pagdudulot at bubusan ng̃ salsa mayonesa. Tingnan ang lar. 9.

Pollo

Maglalagay ng̃ mantika sa kawali, mamantikaan ang bawang at laman sa loob ng̃ sisiw, pagkatapos ay hahanguin, isusunod ang *especias finas* at lalagiyan ng̃ tubig at kapag kumukulu na ay ilalagay ang sisiw at hahayaang kuluan, isasamang didikdikin ang hinang̃ong laman sa loob at hahayaan hanggang lumapot ang salsa at lumambot ang sisiw.

Guisado de pollo

Ilalagay sa isang kawali ang mantika at hahaluan ng̃ bawang, kaunting sibuyas at katiting na perehil; pagkatapos ay isasama ang pinirasong sisiw, hahaluin at saka bubusan ng̃ tubig hanggang lumambot.

Bago idudulot sa mesa ito, ay babatihan ng̃ dalawang burok ng̃ itlog at kaunting mehorana at hahayaang maluto at lumambot ang sisiw.

Pollos con tomates (a)

Magmamantika ng̃ maraming kamatis na inalisan ng̃ buto at tinadtad, isusunod ang sibuyas at kapag nalulutu na ay ilalagay ang sisiw, at bubusan nĝ mainit na tubig hanggang lumambot ang niluluto, iingatang babantuan untiunti nĝ tubig kung natutuyan hanggang sa malutong mabuti ang sisiw at matirhan nĝ katatagang dami nĝ salsa.

Pollos con tomates (b)

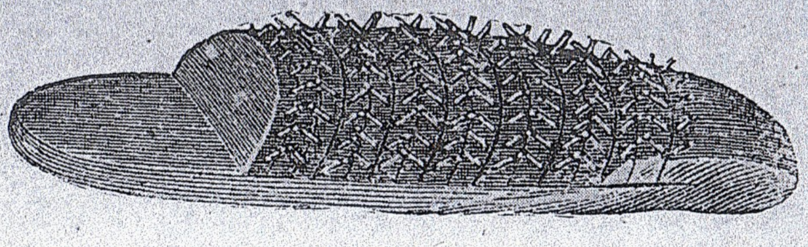
Kapag mainit na ang mantika ay igigisa ang tinadtad na maliliit na bawang, at kapag nanĝanĝamuy na ay isusunod ang kamatis na tinadtad din at inalisan nĝ balat at saka asin, kung ang lahat na ito ay gisá na, ay ilalagay ang pinirasong sisiw at hahaluan nĝ tubig na mainit upang lumambot at sa katapustapusa'y bubudburan nĝ kaunting niligis na paminta.

Pichones (a)

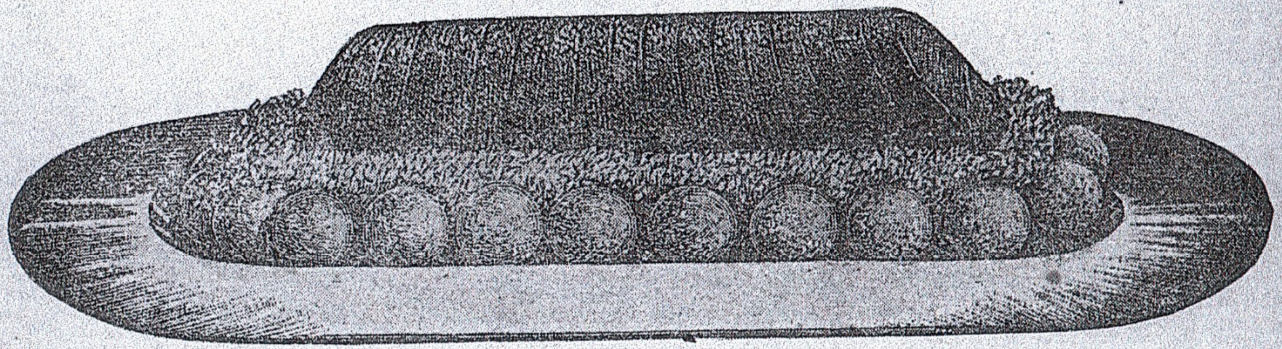
Ilalagay ang nilinis na pitson sa palayok na may tubig at asin lulutuin at hahaluan nĝ *especias finas* at kapag malambot nĝ maigi ito ay bubusan nĝ mantika hanggang matirhan nĝ katiting na sabaw.

Pichones (b)

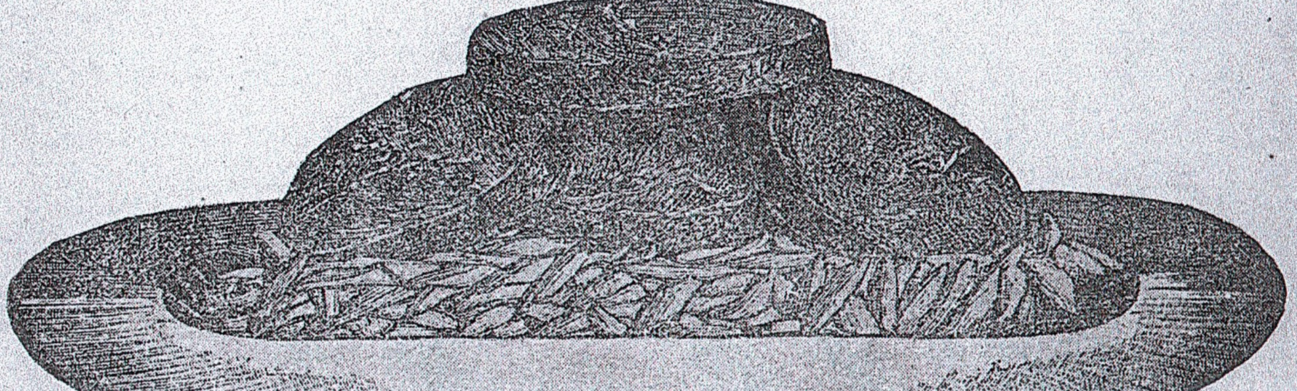
Ilalagay sa isang kawali ang katatagang dami nĝ mantika, pagkatapos ay huhulugan nĝ kapirasong tinapay, mĝa atay nĝ pitson at ilang buting bawang, kapag lutu nĝ mabuti ay hahanĝuin at ibubukod. Sa nalabing mantika, ay ilalagay ang pinirasong pitson, hahaluan nĝ kapatak na *vino blanco*, kapag



Larawan (III) Aniyo nḡ *Rosbif* matapos mahiwà at mamitsahan.



Larawang (VI) Ang aniyong tinataglay nḡ lutuing COCIDO EN PEREJIL, matapos maisaayos sa pinggang kinalalagiyan.



Larawang (VII) Aniyong tinataglay nḡ lutuing BIFTEC CON CEBOLLAS, matapos maisaayos sa pinggang paglalagiyan.

ito‘y nagkukulay ng̃ maigi, ay sasamahan ng̃ kaunting tubig upang lumambot

Makaraan ang ilang sandali ay didikdikin ang hinang̃ong bawang tinapay at atay na may kahalong kaunting pulbos ng̃ kanela at pamintang ligis, at saka lulunawin sa tubig na ihahalo pagkatapos sa nasa sa kawali at pakukuluan hanggang lumambot na mabuti.

Pichones (c)

Maglalagay ng̃ mantika sa isang balang̃a ó kawali na kapag mainit na‘y huhulugan ng̃ dalawa ó tatlong buting bawang at ilang pirasong tinapay na kapag nagtataglay na ng̃ mabuting itsura ay hahang̃uin; pagkatapos ay isusunod ang pitsong buo ó piniraso, pamumulahin sa mantika, hahaluan ng̃ kaunting paminta at katiting na klabo at saka sasabawan ng̃ tubig na mainit; kapag kinukulnan na ng̃ ilang sandali, ay isasama ang mg̃a hinang̃ong bawang at tinapay na dinikdik na mabuti at nilunaw sa kaunting tubig na mainit, asin at hahayaang maluto hanggang lumambut na maigi.

Pichones á la catalana

Matapos mahimulmulan at malinis at mapagtalitali ang apat na pitson, ay ilalagay sa isang kasirola na kalakip ang mg̃a laman sa loob; lalagiyan ng̃ kaunting mantika ng̃ baboy ó baka at dalawandaang gramong tabang inasnan na pinagputolputol ng̃ maliliit; ilalagay pagkatapos sa apoy upang lutuin ang mg̃a nasabing pitson ó inakay ng̃ kalapati sa loob ng̃ walo ó sampung minuto; hahaluan pagkaraan ng̃ dalawa ó tatlong sibuyas na tinadtad at isang sang̃ang perehil; lalagiyan ng̃ asin at saka hahaluin, hanggang matuyutuyu ng̃ kaunti; tatakpan pagkatapos at tatabunan ng̃ abong mainit, lalagiyan ng̃ baga sa ibabaw at hahayaang maluto sa ganitong kaparaanan ang mg̃a pitson at manakanakang bibiling̃in.

Matapos na mahang̃o ang mg̃a ito, ay pagtataliin ilalagay sa isang bandehado at liligirin ng̃ mg̃a isinangkap na gulay at bubusan ng̃ sabaw na pinaghang̃uan matapos maalisan ng̃ linab ó mantikang tinataglay.

Pichones á lo marqués

Matapos mapili ng̃ boong ing̃at ang mg̃a pitson ay papahiran ng̃ katas ng̃ dayap; iluluto ng̃ bahagiya sa mantika na di babayaang magtaglay ng̃ malabis na kulay; pagkatapos ay ilalagay sa isang kasirola na may kalakip na *tocino;* ibubuhos gayon din sa ibabaw ng̃ niluto ang pinaghang̃uhang mantika; lalagiyan ng̃ mg̃a hiniwang *tocino* at saka tatakpan at kapag malambut na ay iaayos sa isang bandehado, lalagiyan sa pagitan ng̃ sugpong ng̃ hipong uluhang luto at lalakipan ng̃ salsa Tingnan ang lar. 10.

Perdices estofadas

Matapos malinis at maalisan ng̃ laman sa loob ang mg̃a pugo ay ilalagay sa pariliya at iihaw, pagkatapos ay ililipat sa isang kasirola na may *aceite,* perehil, dahong laurel, asin, hiniwang dayap ó suha bawang at tubig ó alak. Kapag inaakalang lutu na ang mga nabanggit ay aawatan ng gatong at ilalagay sa isang bandehado, kalakip ang mga isinangkap.

Perdices á la catalana

Pagkalinis ng mga pugo ó ng alin mang may pakpak, ay paloloban, matapos maalisan ng laman sa loob, ng mga ibong pinalooban ng mga tinadtad na laman at taba ng hamon ó kun dili kaya ng baka at baboy na ginisang na una; tatahin upang huwag lumabas ang rellenong mga ibon at mamantikaan ng bahagiya sa *tocino*; pagkaraang magawa itó ay iluluto sa kawali ó kasirola na may kaunting tubig, asin, paminta, ulo ng klabo at laurel. Pagka may limang minuto ng kinuukuluán, ay hahaluan ng salsa na binubuo ng harenang tustado, binating mga itlog at kaunting sukang may kahalong kapatak na tubig at hahayaang kuluan hanggang lumapot ang sabaw.

Perdices a la americana

Pagkaraang maihanda at malinis ang mga pugo ay paloloban ng taba ng baka, kaunting asing ligis at tatlo ó apat na butil na paminta. Matapos mamantikaang maigi sa *aceite*, ay lalagiyan ng kaunting tubig na may asin, hanggang matakpan nito ang mga pugo, at hahayaan kumulo ng kumulo hanggang sa matuyo ang tubig na tinataglay at kapag namantikaan ng maigi sa sariling mantikang lumalabas ay lalagiyan ng salsa na binubuo ng kalahating *cuartillo* na gatas dalawang burok ng itlog at dalawang *onza* na sikulating giniling na pino.

Ang lutuing ito,y idinudulot ng mainit.

Perdices de regalo

Lulutuin ito sa tubig na may kahalong asin, sanga ng *tomillo*, laurel, bawang at pamintang buo; pagkatapos ay sasalain ang sabaw ng upang mawaglit ang mga isinangkap na sanga at ibp; gigisahin sa mantika ang mga binangong pugo at kapag kumukulo ng maigi ay ihahalo sa salsang itinaan ng bukod, binubuo ng mga binating itlog, harenang tinusta, katas ng suhà at sikulate, anopa't ang dami nitong dalawang nabanggit sa huli, ay sa bawa't isang pugo ay ang lahat ng katas ng isang suha at kalahating *onza* ng sikulate ang ihahalo. Pagkaraang makuluan ito sa loob ng labindalawang minuto ay hahanguin at idudulot.

Pichones en salsa

Matapos maalisan ng laman sa loob ang mga pitson, ay ilalagay sa mantika hanggang mamulang maigi, hahaluan ng kaunting kamatis, babantuan ng tubig at dalawang tasitang sabaw; didikdikin ang mga inalis na laman sa loob na may kalakip na *especias*, bawang at lamang binayo ng tinapay; lulunawin ang mga ito sa sabaw bago ibubuhos sa mga pitson at hahayaang kuluang sandali.

Patos con nabos

Maglalagay sa isang kawali ó kasirola ng isang pirasong *tocino*, sabaw ng putsero, perehil sibuyas na tinadtad, mga klabo at laurel, ilalagay dito ang pato, matapos malinis at maalisan ng bituka, at hahayaang maluto; gagawang bukod ng salsa na minangtikaang nabo, *vino blanco*, harena, klabo, pamintang buo, isang sibuyas na tinadtad, perehil at sabaw ng nilulutong pato at siyang isasama bago kanin.

Pavo estofado

Upang magdudulot ng lahat ng mga bagaybagay na kinakailangan ang lutuin ito, ay nararapat pumili ng malaki at dí lubhang katandaan ng hayop na tinutukoy. Pagkalinis na maigi at masalab ang isang pabo, ay hahatiin ng dalawang bahagi; paghihiwalayin ang dalawang hita sa kinasusugpungan; mimitsahan sa kalamnan at saka tatalian. Puputulin pagkatapos ang patindig ng katawan na nagagawi sa sikmura, pipirasuhin ng dalawang bahagi, mimitsahan ang gawing pitso at titimplahan ng asin at paminta.

Makaraang maisagawa ang ganitong mga kaparaanan, ay magtutunaw sa isang palayok ng 300 ó 400 gramo na *tocino* na tinadtad ó kaya ng katatagang dami ng mantika sa lugar ng nabanggit; ihuhulog ang mga pinirasong laman ó kaya ang mga hita, patindig ng katawan, sikmura, liig mga paa at kikin ng pabo; hahayaang mamula sa loob ng dalawanpung minuto sa atay-atay na apoy, hahaluing maminsan-minsan; sasamahan ng isang pirasong buto ng hilaw na hamon, *especias*, isang *zanahoria* at sa kahulihuliha'y isang paang nilinis ng bulo. Ang patindig ng katawan sampu ng sankap na gulay, ay nararapat ilagay sa ilalim ng palayok ó marmita; ang gawing dibdib ó sikmura ay sa ibabaw, at sa paligid nito'y ang mga hita at ibang bahaging nalalabi na lalakipan ng hamon. Gayon din ang sikmura ó pitso ay nararapat balutin ng̃ malalapad na hiwa ng̃ *tocino* at bubusan ang lahat ng̃ nalululan sa palayok ng̃ *vino blanco*, at kaunting *aguardiente* hanggang umabot sa ikatlong bahagi ng̃ taas ng̃ pagkakasalansan sa palayok ng̃ mg̃a lamang nabanggit ng̃ pabo.

Pagkatapos mapakuluan ang lahat na ito, ay ilalagay sa init ng̃ abo na tatabunan hanggang umabot sa kalahati ng̃ taas ng̃ palayok; tatakpan ng̃ isang papel at sa ibabaw nito'y ilalagay ang pinggang may kaunting tubig at pabigat upang sa ganitong paraa'y lumapat na maigi.

Makalipas ang tatlong oras ng̃ pagkulo; ay hubulugan ng̃ tatlumpu at anim na sibuyas na hilaw at hahayaang kuluan ng̃ kuluan ng̃ banayad.

Sa oras ng̃ pagdudulot ng̃ lutuing ito, ay patitiing mabuti ang mg̃a hita at sikmura ng̃ pabo; ilalagay sa isang bandehado na nasa ibabaw ang nasabing sikmura sa mg̃a hita at sa paligidligid ay ang mg̃a ibang bahagi kalakip ang mg̃a sibuyas; sasalain pagkatapos ang sabaw, aalisan ng̃ taglay na linab; hahaluan ng̃ ilang kutsara ng̃ salsang kamatis at kaunting tinunaw na mantika bago ibubuhos sa nasa sa bandehado.

Apretada

Maghihiwa ng̃ katatagang laki ng̃ laman ng̃ baka at baboy, gigisahin sa mantika na may kahalong sibuyas na hiniwang malalaki, kamatis, papas, at siling malaki na inalisan ng̃ buto; lalagiyan ng̃ katatagang dami ng̃ sabaw at hahayaang lumambot ang mg̃a karne, hahaluan ng̃ paminton, asin at binayong tinapay, kapag inaakalang lutu na at malalambot pati ng̃ papas at sili at malaput na ang salsa ay hahanguin.

Ang laman ó karne ay kinakailangan na aasnang bahagiya bago iluluto.

Guisado de carne con patatas

Patatalaban ng̃ kaunting alat ang laman ó karné bago gigisahin sa mantika na may kahalong bawang; kapag inaakalang nang̃ang̃alahati na ang kalutuan ng̃ karne ay saka isasama ang papas na pinag-apat naputol, lalagiyan ng̃ kaunting sabaw ng̃ putsero at hahaluan ng̃ paminton, isang dahong laurel at binayong tinapay at hahayaang hanggang lumambot ang karné at lumaput ng̃ unti ang salsa.

Menudo

Pagpipirapirasuhin ng̃ maliliit ang mg̃a laman sa loob, gaya ng̃ puso, kikin atay ng̃ manok ó baka; maggigisa ng̃ sibuyas na kapag nagkakaron ng̃ kulay, ay isasama ang mg̃a hiniwang nabanggit na laman sa loob; titimplahan ng̃ kaunting *mantequilla* at hahaluin; pagkatapos ay bubusan ng̃ kaunting sabaw ng̃ putsero at hahayaang lumambot sa banayad na gatong. Kapag nang̃ang̃alahati na ang kalutuan, ay isasama ang mg̃a hinimay na garbansos, papas na hiniwang maliliit na parisukat at gisantes; lalagiyan ng̃ bahagiyang asin at saka hahayaang lumambot ang mg̃a laman sa loob, sampu ng̃ mg̃a isinangkap.

Adobo

Pipirasuhin ng̃ katatagang laki ang laman ng̃ baboy ó baka na may kahalong taba at laman, patitigasan sa kaunting tubig at suka na may asin at dinikdik na bawang, hahayaang matuyo at labasan ng̃ mantika. Kung ibig magtaglay ng̃ sabaw, ay maglulunaw ng̃ atsuete sa tubig na siyang isasabaw at hahayaang kuluan sandali bago hahanguin.

Filete relleno

Kukuha ng̃ laman ng̃ baka hihiwaan sa isang gilid at palolooban ng̃ tinadtad na karne na parang albondigas, taglay ang mg̃a sangkap na dapat isama ayon sa kagustuhan ng̃ tagapaglutò; pagkatapos ay tatahin upang huwag lumabas ó sumabog ang nasasaloob. Ilalagay sa isang kawali na may mantika, lalagiyan ng̃ kaunting sabaw at hahayaang maluto at magkulay, pamiyamiya'y ilalagay ang mg̃a dahong laurel at ilang zanahoria na pinagputolputol ng̃ papahaba, ilang hiniwang sibuyas at asing nauukol at lulutuin hanggang lumambot.

Riñones con tomates

Patitigasan sa tubig na may asin ang mg̃a bato ng̃ baka ó baboy at kapag malambut na ay pipirasuhing paputol, gigisahin sa mantika na may maraming kamatis at pagkatapos ay lalagiyan ng̃ sabaw ng̃ putsero ó tubig na mainit, pakukuluin at hahayaang maluto hanggang matuyo ang sabaw at martizhan lamang ng̃ kapatak na salsa.

Riñones en ajo de pollo

Magmamantika ng̃ laman ng̃ tinapay at hahang̃uin pagkatapos ay didikdikin; sa mantikang pinaghang̃uan, ay ihuhulog ang mg̃a biniyak na bawang, hahaluan ng̃ perehil na tinadtad at hahaluin na di titingang̃in; isasama pagkatapos ang mg̃a hiniwang pabilog na bato ng̃ baboy ó baka, matapos mapakuluan sa tubig na may asin, titigang̃in ng̃ bahagiya, ibubuhos sa ibabaw ang binayong tinapay na nilunaw sa sabaw upang lumambot at may pagkalutuan at tuloy pipigaan ng̃ kaunting dayap bago hahang̃uin at idudulot sa mesa ó dulang.

Tortas de hígados

Tatadtaring maliliit ang atay at hahaluan ng̃ *tocino*, sibuyas at perehil na kapuwa tinadtad din asin, dinikdik na paminta at klabo; babalutin pagkatapos ang pinagmasang ito ng̃ paniyupaniyuan ó tabang bumabalot sa paligidligid ng̃ bituka ng̃ baboy, ilalagay sa isang kawali ó *cazuela* na may kaunting mantika at lalagiyan sa ibabaw at ilalim ng̃ apoy sa tagal na isang oras at kalahati humigit kumulang upang lumambot na mabuti at maluto. Anopa't ang lutuing ito'y maaring gawin sa lomo ng̃ baka sa lugar ng̃ nabanggit, datapuwa't di sasamahan ng̃ sibuyas at papalitan ng̃ bawang at hahayaang matagal ng̃ kaunti sa apoy. di gaya ng̃ atay.

Cari (a)

Magtatadtad ng̃ sibuyas at ihahalo sa mantika hanggang lumambot at magkulay; hahaluan ng̃ isang kutsarang *polvos de cari*, hahaluin lagi na ng̃ kutsara at kapag ang mg̃a nasabing pulbos ay lunaw ng̃ maigi ay babantuan ng̃ isang tabong tubig at isang basong gata.

Ang sisiw mg̃a hipon ó yaong mg̃a ihahalo ay lulutuin dito at hahayaang kuluan ng̃ kuluan hanggang matirhan lamang ng̃ may mg̃a isang basong sabaw at pagkatapos ay lalagiyan ng̃ kalahating kutsarang dayap.

Cari (b)

Ilalagay sa isang palayok ang mg̃a bituka at goto ng̃ baka ó kaya buntot, hahayaang kuluan ng̃ kuluan hanggang lumambot, sasamahan ng̃ talong, sitaw, bataw at iba pang gulay na ibigin; pagkatapos ay maglalagay sa kawali ng̃ mantika at gigisahin dito ang mg̃a lamang nasa sa palayok; maglulunaw ng̃ atsuete sa sabaw na pinaglagaan ay siyang isasabaw; hahaluan ng̃ dinikdik na magkasing dami na bigas at maning binusa; titimplahan ng̃ kaunting asin at hahayaang kuluan hanggang lumambot.

Ang sawsawan nito ay maggigisa ng̃ bagoong na alamang na may katiting na nilunaw na atsuete upang magtaglay ng̃ kulay.

Tinola

Lilinising maigi ang manok, sisiw ó kapón; pag pipirapirasuhin ng̃ katatagang laki; ang gawing hita at pakpak ay di sisirain at buong lilinsarin sa mg̃a sugpung̃an. Pagkatapos ay maglalagay sa isang kawali ó sarten ng̃ mantika at huhulugan ng̃ ilang dinikdik na bawang na kapag nang̃ang̃amuy na, ay isusunod ang mg̃a pinirasong manok, hahaluing mabuti, subali't di lululuing lubha sa mantika na kinalalagiyan; makaraang maisagawa ito, ay hahaguin at ililipat sa isang *caldera* ó palayok, bubusan ng̃ katatagang dami ng̃ tubig at hahayaang maluto sa atayatay na apoy. Kapag malapit ng̃ maluto, ay sasamahan ng̃ hiniwang katatagan ng̃ papas matapos matalupan at hahayaang lumambot at sa katapustapusa'y titimplahan ng̃ kaunting asin bago hahanguin at idudulot.

Carne asada

Pipili ng̃ lamang malambot ng̃ baka, gaya ng̃ lomo, pipirasuhing manipis at katatagan ang laki, ilalagay sandali sa kawaling may kaunting mantika at toyò, at kapag napapawi na ang mapulang kulay na tinataglay ng̃ nasabing laman ay hahang̃uin at ilalagay sa isang pinggan at pipigaan ng̃ dayap.

Picadillo

Magtatadtad ng̃ laman ng̃ baka at gigisahin sa mantika na may ilang buting bawang at sibuyas na tinadtad, hahaluin hanggang lumambot ng bahagiya; pagkatapos ay maghihiwa ng papas na pagpipirapirasuhing maliit na parisukat at ihahalo; lalagiyan ng sabaw, kaunting asin at pamintang ligis at hahayaang kuluan at maluto ang papas bago hahanguin. Sa lugar ng papas ay mangyayaring palitan ng upo kung sakali't napapanahon.

Jamón cocido (a)

Pagkaputol ng paa ng hamon, ay ibababad sa tubig sa loob ng dalawang oras, anopa't minsang maghahalili ng tubig, lilinisin ang mga dumi; ilalagay sa isang taliyasi na may tubig, gagatungang mabuti; kapag inaakalang lutu na ay hahanguin, babakbakin ang balat at ilalagay sa isang kawali na may isang boteng *vino blanco*, kaunting asukal, laurel, kanela at klabo at hahayaan hanggang matuyo.

Jamón cocido (b)

Matapos mababad sa tubig na malamig, ito ay babalutin sa kapirasong basahan bago pakukuluan sa isang taliyasi na may tubig, alak, sibuyas at laurel. Pagkaraang makuluan sa loob ng lima ó anim na oras, at kapag maakalang lutu na, ay hahanguin ang hamón, palalamigin, aalisan ng balat at bubudburan ng asukal bago dadaanan ng siyansing ibinaga ayon sa kaibigan ng kumakain

Jamón asado

Kung malinis na at mababad ang hamón ay ilalagay sa isang pasó na may sibuyas, laurel, at *vino blanco* at ha—

hayaang mababad sa loob ng̃ isang araw, tatakpang maigi ng̃ upang huwag siming̃aw at pagkaraan nito'y hahang̃uin ang hamón at ilalagay sa isang duruang malinis at iihaw, babasaing maminsanminsan ang paligidligid samantalang nasa sa baga ng̃ pinagbabaran; kapag inaakalang lutu na ay hahang̃uin, aalisan ng̃ balat at bubudburan ng̃ tinapay ó kaya asukal kung ibig

Salchichas

Pipili ng̃ mabuting kiyas na laman ng̃ baboy at taba; tatadtarin kapuwa, titimplahan ng̃ asin, paminta, kanela, klabo, kaunting oregano at *cominos* na paraparang tinusta at kaunting pamintang durog; pagkatapos pagmasahing mabuti ay babayaang ilang sandali ó isang araw bago isisilid sa tuyung bituka ng̃ baboy.

Kung ibig maingatang matagal ay babanlian at hahayaang sandali sa hurnó.

Salchichas ordinarias

Upang maihanda at maisagawa ito, ay kukuha ng̃ isang kilogramong laman ng̃ baboy sa gawing liig at kaisang dami ng̃ tabang sariwà, tatadtaring maliliit, hahaluan ng̃ ilang kutsarang tubig na malamig; titimplahan ng̃ asin at *especias finas*, pagkatapos ay isisilid sa bituka ng̃ baboy na nilinis at pinatuyo makaraang mamasang maigi ang tinadtad.

Kung matapos maisilid na, ay tatayahin ang haba saka pupunggusin ang magkabilang dulo at puputulin; bago iluto ay hahayaang kalahating araw ó labindalawang oras na nakalantad sa pook na nahahanginan.

Salchichón

Kukuha ng̃ laman ng̃ baboy na apat na bahagi at isa ng̃ taba, tatadtaring maliliit at mamasahin, hahaluan ng̃ katatagang dami ng̃ buong paminta at kaunti ng̃ dinikdik, at asin.

Makaraan ang dalawang oras, ay isisilid sa malaking bituka na malinis at basa ng̃ kaunting *vino blanco;* pagsusumikapang siksikin at puputulin sa katamtamang haba, bago paaasuhan at ilalagay sa pook na nahahanginan.

Salchichón crudo á la Italiana

Pipili ng̃ laman ng̃ baboy sa gawing likod, aalisan ng̃ litid at mg̃a lamad; kukuha pagkatapos ng̃ tabang maputi sa daming isang bahagi nito at dalawa noon; tatadtaring maigi at titimplahan ng̃ pamintang ligis at buo at nitro ó salitreng durog, subali't huwag napakadami ng̃ asing ihahalo upang ang salchichon ay huwag paalat.

Pagkatapos ay babalutin sa basahan at isasabit upang tumiti sa boong sangaraw; makaraan ito, ay isisilid sa malinis na bituka ng̃ baka, duduruin ng̃ ispile upang lumabas ang hang̃ing nabibinbin sa loob, sisiksiking mabuti at saka tatalian ang magkabilang dulo at bababarin sa maalat na tubig sa loob ng̃ walong araw. Makaraan ito, ay kukunin at patititiin, ibibitin sa asuhan hanggang matuyo ang pinagsiglang bituka; pagkatapos ay ilalagay sa isang pook na nahahang̃inan at tuyo at sa loob ng̃ dalawang buwang magawa ito ay saka kakanin ng̃ hilaw ang nasabing salchichon ng̃ putolputol.

Salchichón de Lyon

Kukuha ng̃ walong librang baboy at apat ng̃ lamang malambot ng̃ baka; aalisan ng̃ mga litid at pagpúputulputuling maliliit; titimplahan ng̃ asin, pamintang ligis, *15 adarmes* (1) na nitro ó salitreng pinulbos; babayuhing untiunti sa isang malinis na lusong hanggang maguing pasta at ilalagay pagkatapos sa isang kamaw. Matapos maisagawa ito ay hahaluan ng̃ isang dakot na pamintang buo at tatlong librang *tocino* na pinaghiwahiwa ng̃ maliliit at parisukat; mamasahing maigi at saka ilalagay ó isisilid sa malalaking bituka ng̃ baka anopa't sisiksiking mabuti at duduruin ng̃ ispile upang sumingaw ang hang̃ing nasa sa loob bago tataliang mahigpit ang magkabilang dulo.

Pagkatapos ay ilulubog sa isang babarang tubig at asin na may halong alak at ilang mababang̃ong damo, gaya ng̃ laurel, *romero* at ibp., hahayaang matagalan sa loob ng̃ walong araw na panay bago kukuning at papahiran ang paligidligid ng̃ latak ng̃ alak at isasabit upang mahang̃inang ilang araw at matuyo.

Sa katapustapusa'y babalutin ng̃ palara at ilalagay sa pook na nahahang̃inan ng̃ bahagiya at pagkaraan ng̃ dalawang buwan sa ganitong kaparaanan, ay mangyayaring kanin ng̃ hilaw.

---

(1) Ang isang adarme ay katimbang ng̃ 179 centigramong bigat.

Salchichón de Bolonia

Titimplahan ng̃ asin at kaunting salitre matapos maalisan ng̃ mg̃a litid at balat ang sampung librang laman ng̃ baboy na tinadtad na kasama ang dalawa't kalahati ng̃ tabang puti; babayuhin ito at unti-unti sa isang lusong hanggang maging itsurang masa sasamahan ng̃ buong paminta at dalawa ó tatlong librang taba na pinagpirapiraso ng̃ maliliit at parisukat ilalagay pagkatapos sa isang malinis na basahan at isasabit hanggang kinabukasan upang tumiti. Matapos maisagawa ang lahat ng̃ nabanggit ay maglilinis ng̃ mg̃a pantog ng̃ baboy at dito isisilid ang *salchichón* at sisiksiking mabuti at duduruin ng̃ ispile upang lumabas ang nasa sa loob na hangin; tatalian sa pinakabung̃ang̃a, at saka bababarin sa maalat na tubig sa loob ng̃ sampu ó labindalawang araw, bago hahang̃uin at isasabit sa asuhan ng̃ apat ó limang araw. Pagkaraan nito, ay ililipat sa pook na nauukol nguni't bago kakanin ay lulutuin muna sa apoy sa tagal na tatlo ó apat na oras ayon sa kapal ng̃ hiwang tinataglay.

Salchichón de Vich

Pagkapili ng̃ mabuting kiyas na laman ng̃ baboy ay tatadtarin at sasamahan ng̃ taba ng̃ tinadtad din; titimplahan ng̃ asin, kanela at paminta; didikdikin hanggang maging tila pasta, ilalagay sa isang kamaw at mamasahing maigi sa loob ng̃ isang oras; bubusan ng̃ kaunting *vino blanco* ó *Jerez* at pababayaan hanggang kinabukasan. Pagkatapos ay isisilid sa mg̃a bituka ng̃ baka na nilinis at pinatuyo, tatalian sa habang kinakailang̃an, duduruin ng̃ suming̃aw ang hang̃in sa loob at pagpuputulputulin at ilalagay sa bilao ó kaya‘y tatakpan ng̃ basahang bago lalagiyan ng̃ pabigat at hahayaan sa loob ng̃ dalawampu‘t apat na oras sa gayong aniyo sa pook na nahahang̃inan. Makaraang maisagawa ito, ay isasabit na sa loob ng̃ dalawang buwan ay mangyayaring makain ng̃ hilaw at malamig. Ang iba‘y naghahalo sa pagtitimpla ng̃ nitro upang huwag nawala ang tinataglay na kulay ng̃ laman at ang iba nama‘y bukod sa binahaluan niyon ay inilalagay pa sa asuhan sa loob ng̃ dalawa ó tatlong araw upang matuyong mabuti.

Chorizos

Magtatadtad ng̃ karné, hahaluan ng̃ ilang kutsarang suka (ayon sa dami ng̃ laman ó karné) oregano, asin, siling malaki at bawang, pag-iing̃atang lumabis ang isa‘t isa; mamasahing mabuti at hahayaan sa boong sang-araw; pagkatapos ay ipaloloob sa bitukang tuyo ng̃ baka at paaasuhan.

Chorizos de Extremadura

Kukuha ng̃ walong librang laman ng̃ baka at baboy, sasamahan ng̃ lima ng̃ taba at saka tatadtaring pino; titimplahan ng̃ asin, pamintang durog, paminton, ilang buting bawang na dinikdik; lalamasing mabuti hanggang magkasamasama at hahayaan sa loob ng̃ dalawampu‘t apat na oras. Makaraan ito, ay isisilid sa bitukang malaki ng̃ baka at tatalian sa bawa't habang ibigin na aniyong kuwintas at saka isasabit sa asuhan, pagkatapos ng̃ ilang araw ay ilalagay sa pook na nahahang̃inan. Ito'y idinudulot ng̃ luto sa mesa ó dulang sa oras ng̃ pagkain.

Morcillas.

Kukuha ng̃ bawang, binusang *cominos*, pamintón at asin didikdiking mabuti at hahaluan ng̃ kaunting pamintang ligis gayon din, dadamihan ng̃ kaunti ang paminton upang magkakulay na mabuti ang morsiliya, pagkatapos ay ihahalo at mamasahin sa dugo ng̃ baboy at mantika; isisilid sa bituka, duduruin ng̃ ispile upang tumapon ang nakukulong na hang̃in at sasangkutsahin bago ibibitin at paaasuhan.

Morcillas de carne

Upang maisagawá ito, ay magtatadtad na mabuti ng̃ isang kilogramo na laman ng̃ baboy, isa ng̃ baka na inalisan ng̃ lamad, isa't kalahati ng̃ tabá at kalahati ng̃ atay ng̃ baboy; pagkatapos ay babayuhin hanggang sa madurog at maging parang pásta; titimplahan ng̃ asin, *especias*, pamintang dinikdik at paminton at saka isisilid sa mg̃a bituka ng̃ baka ó baboy, tatalian ang magkabilang dulo sa habang ibigin; ibababad sa tubig na may asin bago paasuhan.

Pagkaraan ng̃ ilang araw ay itatampak sa pook na may bahagiyang hang̃in, kagaya ng̃ mg̃a nabanggit sa unahan.

Carne picada

Magtatadtad ng mabuting laman ng baka, igigisa sa kawali na may mantika, bawang, tinadtad na sibuyas, kamatis; titimplahan ng katiting na suka at asin, babayaang lumambot na maigi ang tinadtad.

Pagkatapos ay bubusan ng tubig na mainit, sasamahan ng dahong sili at isa ó dalawang bunga ng siling maanghang; ihahalo ang pinagpirapirasong dugo ng baka at babayaang kuluan hanggang matirhan ng katatagang dami ng sabaw.

Dinuguan

Lilinisiug mabuti ang mga laman sa loob ng baboy, gaya ng atay, puso, bituka at ibp., sasangkutsahin at pagkatapos ay pagpuputulputulin ang bituka matapos maalis ang amoy; ang atay, puso at ibp., ay pipirasuhing maliliit. Maglalagay ng mantika sa kawali na kapag mainit na ay lalagiyan ng bawang at sibuyas; pamayamaya ay ihahalo ang mga laman sa loob na nabanggit at habaluing sandali bago isasama ang dugo ng baboy at kaunting tubig; titimplahan ng suka, asin, paminta at klabo, at hahayaan hanggang lumambot na maigi. Ang iba'y naghahalo bukod pa sa klabo ng oregano.

Paksiw na baboy

Pagpipirapirasuhin ang ulo at mga paa ng baboy matapos malinis at makalis ang balat ng kampit na matalim; ilalagay sa isang palayok na may tubig at palalambutan; pagkatapos ay titimplahan ng̃ suka, asin, bawang, pamintang buo at oregano, at hahayaang kuluan hanggang lumambot na mabuti.

Sinigang na baboy

Maghihiwa ng̃ lamang may taba ng̃ baboy, ilalagay sa balang̃a at patitigasan; pagkatapos ay hahang̃uin ang natitirang sabaw at hahayaang lumabas ang mantika ng̃ baboy. Kapag nakalabas na ang katatagang dami ng̃ mantika, ay ilalagay ang ulo ng̃ sibuyas na mura, kamatis at gulay na ibig isangkap, asin, at sampalok, pagkatapos ay ibubuhos ang hinang̃ong sabaw, at hahayaang lumambot. Anopa‘t iing̃atang sagapan ng̃ bula, bagó kumulo ang pinatitigasang baboy.

Sinigang na baka

Pipili ng̃ lamang may buto, gaya ng̃ gawing tadiyang, ilalagay sa isang balang̃a na may kahalong tubig, sasagapan ng̃ bula at palalambutin. Pagkatapos ay ilalagay ang sampalok, labanos at iba pang gulay na ibig isangkap, kapag hahang̃uin na, ay pipisain ang sampalok sásalain at saka titimplahan ng̃ asin.

Pesang manók ó karné

Pagkalinis ng̃ manok ó baka at mapagpirapiraso ay pakukuluan sa isang balang̃a ó *caldera* na may katatagang dami ng̃ tubig; kapag inaakalang malambot na ang manok ó karne ay ilalagay ang luya, sibuyas na mura, asin, pamintang buo at sanki kung ibig

Kung sakali't isda ang ipepesa ay, sabay na iluluto ang sibuyas na mura, luya at pamintang buo; anopa't upang masunduang lalo ang sarap ng lutong ito, ay gagawa ng sawsawang bukod na binubuo ng ginisang miso sa mantika, kamatis, tinadtad na sibuyas at asin.

Pansit (a)

Magbababad ng bihon tuyo hanggang lumambot; maglalagay ng mantika sa kawali, kapag mainit na'y ilalagay ang baboy na pinagpirapiraso; isusunod ang sibuyas, kaunting toyo at hahayaang magkulay at lumambot; pagkatapos ay isasama ang bihon at miki, hahaluing mabuti at bubusan ng kaunting sabaw ng may pagkalutuan at, kung inaakalang lutuna ay hahanguin sa isang pinggan; lalagiyan ng hipong luto at hinimay, hamón at paminta at sa isang tabi ay ang mga kalamansi. Mangyayaring lagiyan kung ibig ng tokuang pinirito.

Pansit (b)

Maglalagay ng bihong sariwa at togeng nilaga sa isang luglugan (1); pagkatapos ay ilulubog na nasa sa *caldera* na tubig na kumukulo; kapag inaakalang lutu na ang bihon at toge, ay patititiin at ilalagay sa isang pinggan; bubusan ng mantika, patis, sitsarong pino, paminta, hipong luto, talaba, tinapang hinimay at pinagtilastilas, bawang na pinirito at itlog na luto na pinaghiwa ng̃ pahaba; pagkatapos, ay lalakipan ng̃ kalamansi ó kabuyaw na hiniwa sa paligid ng̃ pinggang kinalalagiyan ng̃ pansit.

---

(1) Ang luglugan ay isang malaking sandok na patpat na nilapat.

Pansit (c)

Babahiran ang bihon tuyo at palalambutin; hahaluan ng̃ katatagang dami ng̃ miki; magmamantika sa isang kawali ng̃ baboy na di titigangin, hahanguin pagkatapos; ilalagay naman ang mg̃a hiniwang sibuyas na kapag nagkukulay ng̃ maigi ay isasama ang hinangong baboy, hipong hinimay, pinirasong tokua, kinsay, toge at mg̃a bihon at miki; hahaluin mabuti at lalagiyan ng̃ pinagdikdikan ng̃ balat ng̃ hipon at hahayaang maluto.

Sa oras ng̃ pagdudulot ay lalagiyan sa ibabaw ng̃ bawang na minantikaan at itlog na luto na hiniwang parang suklay.

Lumpia

Maglalagay ng̃ mantika sa isang kawali, kapag kumukulu na ay ilalagay ang laman at taba ng̃ baboy na pinagpirapiraso; pagkatapos ay ilalagay sa isang tabi ng̃ kawali; ilalagay ang sibuyas hanggang mamula mula ng̃ bahagiya, isusunod ang hinimay na hipon, talaba, itlog at laman ng̃ baboy na nabanggit: gayon din, ang mg̃a tokua, garbansos at repolio; pagkaraan ng̃ ilang sandali, ay hahaluan ng̃ nilunaw na atsuete sa tubig at hahayaang matirhan ng̃ kaunting sabaw bago hahanguin.

Maggigisang bukod sa isang kawali ng̃ bawang, habaluan ng̃ ginadgad na murang papaya at papas ó kamote na hiniwang maliliit na parisukat, (kung panahon ng̃ sinkamas ay habaluan) bubusan ng sabaw at asin at kapatak na atsuete kung ibig at hahayaang kuluan hanggang lumapot.

Pagkatapos maisagawa ang dalawang lutong nabanggit, ay gagawa ng̃ maalat na binubuo ng harena asukal na maitim at kaunting asin na lulutuing ilang sandali sa kawali; kung ito,y malutu na ay kukuha ng̃ balat ng̃ lumpia, papahiran ng̃ maalat lalagiyan ng̃ litsugas at saka sasamahan ng̃ dalawang niluto bago babalutin. Kung idudulot na, ay sasamahan sa pinggang kinalalagiyan ng dinikdik na bawang na hilaw at maalat.

Huevos fritos

Maglalagay ng̃ mantika sa isang malanday na kasirola ó sarten na itatagilid ng bahagiya sa gawing tangkay; at kapag mainit ng̃ mabuti, ay ilalagay ang itlog, bubudburan ng̃ kaunting asin at saka dahandahang kakabigin sa bandang ibabaw ang klaro na kumakalat hanggang ang burók ay mabalot na maigi. Pagiing̃atang maluto ó mabasag ang burok, kinakailang̃ang ang klaro lamang ang siyang maluto; pagkatapos ay hahang̃uin sa isang lalagiyan may butas na parang bistay, upang tumiti ang mantika, bago ilalagay sa isang pinggan na may kasamang salsa *picante* ó *de tomate* ó kun dili kaya'y papalamutihan ng̃ minantikaang perehil.

Huevos revueltos

Sa isang kawali ó sarten ay magbubuhos ng isandaang gramo na mantika, at ilalagay ang anim na itlog, ilang kutsarang gatas, katamtamang dami ng asin at paminta Pagkatapos ay babatihing mabuti at kapag namumuo na, ay hahanguin ang kawali ó sarten sa kalan na patuloy din ang paghalo sa mga dalawang minuto, bago sasangkapan ng tinadtad na perchil at idudulot na may kalakip na tinapay na pinirito.

Huevos revueltos con jamón

Pagkalagay sa kawali ó *sarten* ng mga itlog na may katatagang dami ng hamon na pinagpirapiraso, ay titimplahan ng asin at paminta: bubusan ng isang kutsarang sabaw na sinala at saka hahayaan sa apoy na banaybanay hanggang lumapot.

Ikaanim na Pangkat

Pescados

Pescado guisado

Maglalagay ng maraming *aceite* ó mantika sa isang kawali at mamantikaan ang isang pirasong laman ng tinapay, hahanguin at babasain ng kaunting suka; maggigisa ng bawang, maraming sibuyas na hiniwang malalaki, at kapag nangangalahati na ang taglay na kalutuan, ay sasamahan ng̃ pamintón at oregano; hahaluing mabuti ang lahat ng̃ ito at lalagiyan ng̃ klabo at pati ng̃ hinangong laman ng̃ tinapay na nilunaw sa tubig; pagkatapos ay pakukuluin sandali at saka ihuhulog ang isda na hiniwang malinis, kaunting laurel at titimplahin bago hahayaang kuluan hanggang maluto.

Pescado asado

Matapos malinis at makaliskisan ang isang isda, ay ilalagay ng̃ buô sa isang malanday na kasirola, bubusan ng̃ *aceite*, bawang na tinadtad, perehil, pamintang ligis, katas ng̃ dayap at asin at pagkatapos ay ilalagay sa pagitan ng̃ dalawang apoy ó kaya sa hurnó hanggang maihaw; gayon din, sasamahan ng̃ ilang hiniwang dayap bukod sa katas na nabanggit.

Escabeche de pescado (a)

Magmamantika ng̃ isda at ilalagay sa isang pinggan, bubusan sa ibabaw ng̃ aceiteng luto at hahayaang lumamig; pagkatapos, ay bubusan ng̃ suka, mg̃a dahong laurel, oregano, asin at tubig, ang lahat ng̃ ito‘y sa katatagang dami upang matakpan ang isda at tumalab ang lasa at mangyaring matinggal.

Escabeche de pescado (b)

Maggigisa ng̃ bawang na hiniwang pahaba, hahaluan ng̃ tubig, asin, suka, asukal, sibuyas na hiniwang pahaba at luyang ginayat ng̃ pahaba; hahayaang kumulo, saka ilalagay ang minantikaang isda anopa't pagiingatang madurog ito. Ang isda bago mantikaan ay aasnan muna.

Pescado en «tahuri»

Ibubuhos sa kawali ang mga limang kutsarang mantika, kapag kumukulu na ay isasama ang hiniwang manipis na bawang, sibuyas at luyang ginayat ng pahaba at maliit; pagkatapos ay lulunawin sa suka at tubig ang tahuri at saka ibubuhos; anopa't huwag hahaluin hanggang sa kumulo at saka ilalagay ang isdang minantikaan.

Salmones asados

Papahiran ng mantika ang pariliya at saka iihaw ang mga salmon; pagkatapos ay magtadtad ng bawang at perehil at hahaluan ng binayong tinapay, katas ng dayap, aceite at paminta at papahiran nito ang mga atay ng salmon bago iihaw at gagawing pinakasalsa

Albondigas de pescado

Aalisan ng tinik ang mga isda at saka tatadtarin, sasamahan ng perehil, binayong tinapay *especias finas*, bawang, sibuyas at kaunting aceiteng luto magbabati ng itlog at siyang imamasa at saka gagawing *albondigas*. Magpapakulo ng mantika at mamantikaan; pagkatapos ay magmamantika ng tinapay at didikdiking kahalo ang paminta at bawang, lulunawin sa tubig at siyang ibubuhos, tuloy sasamahan ng tinadtad na perehil.

Pescado á la marinera

Pagkakaliskis ng̃ isda ay hihiwain, aasnan at saka ilalagay sa kawali, lalagiyan ng̃ sibuyas at bawang na tinadtad, porehil, isang dahong laurel at *yerba buena*, katas ng̃ dayap *aceite* at tubig na katatagang dami; pagkatapos ay gagatungan ng̃ banaybanay at tatakpan at manakanakang hahaluin upang huwag masunog.

Guisado de bacalo

Pagkalaga sa tubig ng̃ mg̃a hiniwang bakalaw, ay patititiin at mamantikaan sandali; ilalagay sa isang balanga, sasamahan ng̃ perehil at kaunting tubig; magmamantika ng̃ sibuyas, pagkatapos ay ilalagay sa bakalaw kalakip ang kaunting harena, *especias finas* at kaunting katas ng̃ dayap at saka pakukuluin.

Bacalao á la mayonesa

Pagkalaga ng̃ bakalaw at mapagpirapiraso, ay mamantikaan sa kaunting *aceite* na may sibuyas natinadtad at kaunting harena, pagkahalo ay lalagiyan ng̃ katatagang dami ng̃ gatas at isa ó dalawang burok ng̃ itlog, kaunting paminta at bawang na kapuwa dinikdik at isang kutsarang *mantequilla* bago hahayaang maluto sa loob ng̃ labinlimang minuto sa apoy at saka idudulot.

Bacalao con tomates

Iluluto ang bakalaw at hahanĝuin, maggigisa nĝ kamatis sa *aceite* at saka ilalagay ang bakalaw, bubusan nĝ kaunting tubig at hahayaáng malutong maigi. Ang bakalaw bago ilalagay ó igigisa sa kamatis, ay hihiwaing maliliit na pahaba.

Pescado con salsa

Magmamantika nĝ isda na inasnang nauna; at sa pinaglabisang mantika ay ilalagay ang binayong bawang sibuyas na tinadtad, na kapag malambut na ay isasama ang kamatis na tinadtad din, asin at saka hahaluin; pagkatapos ay bubusan nĝ tubig at lalagiyan nĝ binayong tinapay upang lumapot at saka ilalagay ang minantikaang isda, hahanĝuin sa isang bandehado at paiibabawan nĝ ginayat na sang ó sibuyas na murà.

Calamares á la mallorquina

Pagkalinis na mabuti nĝ mĝa pusit ay pagpuputulputulin parang sinsing; maglalagay nĝ mantika sa isang kawali, lalagiyan nĝ bawang at sibuyas, pagkatapos ay isasama ang pusit at hahaluing mabuti, bubusan nĝ sabaw nĝ karné, babayaan sa atayatay na apoy hanggang matirhan lamang nĝ kaunting salsa pagkatapos ay titimplahin at saka idudulot.

Adobo de calamares

Lilinisin ang pusit at buong ilalagay sa kawali na may kaunting tubig, suka, asin at bawang, pagka inaakalang malambot na ang pusit, ay hahanguin ang sabaw at bubusan ng̃ mantika at saka gigisahin; pagkatapos ay muling ibubuhos ang sabaw na hinango at hahayaang kumulo hanggang sa maluto at lumambot na mabuti.

Ang paglilinis ng̃ isdang nabanggit, ay aalisin ang ng̃ipin at buto sa likod, bubunutin ang ulo at aalisan ang bituka; ang pinakabulsa ay huhugasan upang maalis ang buhang̃in at saka muling ipapasok ang nasabing ulo; anopat kaiingat na mabasag yaong maliliit na supot na kinalalagiyan ng̃ tinta.

Jibia

Magmamantika ng̃ bawang at hahanguin, isusunod ang kapirasong laman ng̃ tinapay na hahanguin din; ilalagay ang baksat matapos malinis kagaya ng̃ pusit, at hahaluing maigi, hahaluan ng̃ kaunting perehil na tinadtad, *especias finas*, kaunting luyang dilaw at nilunaw sa tubig na laman ng̃ tinapay na minantikaan hanggang kuluan at lumambot na mabuti, pagkatapos ay titimplahan ng̃ kaunting asin at pagkahango sa apoy ay pipigaan ng̃ kaunting katas ng̃ dayap.

Ánguilas en aceite

Maggigisa ng bawang at hahaluan ng kaunting harina, perehil at hahaluin sandali, lalagiyan ng tubig, lulunawan ng *especias finas,* kaunting asin at luyang dilaw; kapag kumukulo na'y ilalagay ang pinagputolputol na palos matapos malinis na mabuti, at hahayaang lumambot at maluto; at kung idudulot, ay pipigaan ng katas ng dayap.

Ang paglilinis ng palos ay lalamasin sa abo, aalisan ng bituka, ulo at dugo.

Ánguila á la tártara

Igigisa sa mantika ang *sanahoria* na hiniwang palapad at manipis, sibuyas, perehil at isang dinikdik na buting bawang; ihahalo ang palos na buo ó putolputol at lalagiyan ng asin, paminta, dalawang basong *vino blanco; tomillo* at laurel. Gagatungang mabuti sa loob ng labinlimang minuto; hahanguin ang kawali at pababayaang lumamig; pagkatapos ay kukunin ang mga palos at mamantikaan hanggang magtaglay ng magandang kulay, hahanguin at ilalagay sa isang pinggan, liligiran ng piniritong perehil at saka bubusan ng salsa picante ó de tomate kung siyang ibig. Sa lugar ng mantikaan ang palos ay mangyayari ding ilagay sa parilla at iihaw lalung lalu na nga kung buo at di pinagputolputol.

Ánguila á la montañosa

Matapos malinis at maalisan ng̃ bituka ang isang palos ay puputulin sa habang isang dali; ilalagay sa kumukulong tubig na may asin at sukang kahalo at pagkaraan ng̃ limang minuto, ay hahanguin at patititiin. Magpapakulo ng̃ mantika sa isang kawali, hahaluan ng̃ kaunting harena na di babayaang matusta at mamula, bubusan ng̃ *vino blanco* at tubig na magkasindami ó kaya sa lugar nito'y sabaw ng̃ karné titimplahan ng̃ asin at paminta bago ilalagay ang binangong palos, hahaluan ng̃ kamatis at sibuyas at babayaang kuluan sa loob ng̃ kalahating oras. Pagkatapos ay hahanguin ang sibuyas at magbabati ng̃ itlog na ihahalo sa sabaw at pipigaan ng̃ dayap; hahanguin ang palos at ilalagay sa isang bandehado saka bubusan ng̃ sabaw ó salsang nabanggit.

Torta de cangrejo

Ilalaga ang alimasag, hihimayin at kukunin ang mg̃a laman, maggigisa ng̃ ilang buting bawang, na pinukpok, sibuyas na tinadtad at kamatis, ilalagay ang laman ng̃ alimasag at titimplahan ng̃ kaunting asin at paminta kung ibig.

Magbabati ng̃ itlog, maglalagay ng̃ ginisa sa balat ng̃ alimasag, bubusan ng̃ binating nasabi at saka ilalagay at pipiritubin sa kumukulong mantika.

Habichuelas

Maggigisa ng̃ tinadtad na sibuyas sa mantika, ihahalo ang mg̃a abitsuelas na kapag malambut na ay lalagiyan ng̃ *especias finas* at babalutin ng̃ itlog at pipigaan ng̃ katas ng̃ dayap.

Chicharos (a)

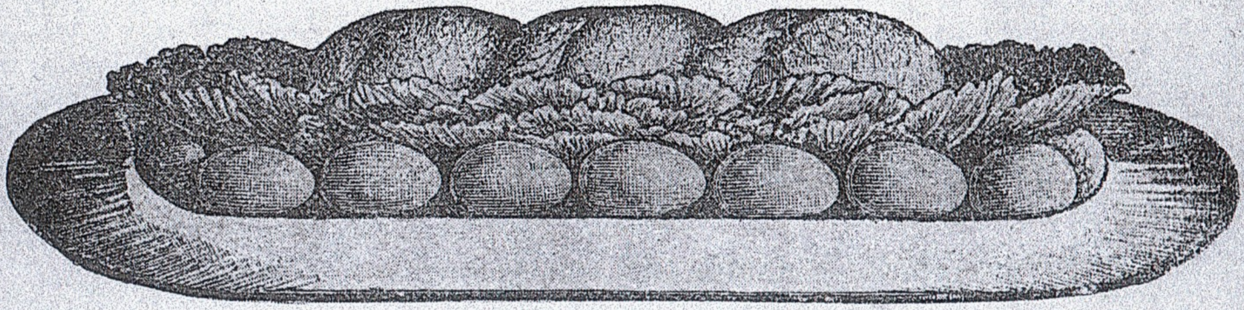
Kung ang sibuyas na nasa mantika ay malambut na, ay isasáma ang perehil at kaunting harena; pagkatapos ay ilalagay ang sitsaro, hahaluin at saka sasamahan ng̃ *especias finas* na nilunaw sa kaunting tubig at lulutuin hanggang lumambot na mabuti; pamayamaya'y babatihan ng̃ itlog upang mamuo at pipigaan ng̃ dayap

Chicharos (b)

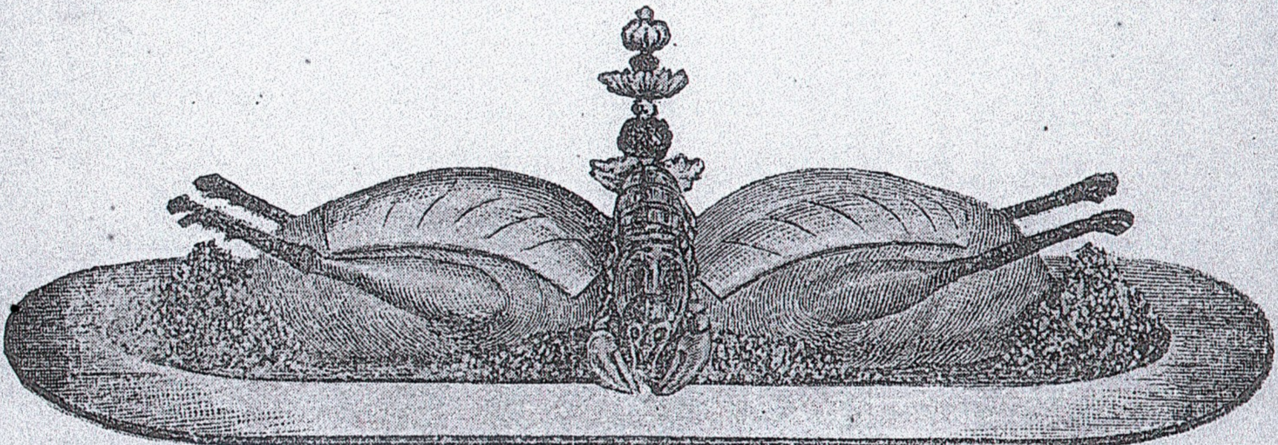
Sasangkutsahin ang pinirasong hamón ilalagay sa mantika, hahaluan ng̃ sibuyas ang mg̃a sitsaro, bubusan ng̃ kaunting tubig ng̃ pinagsangkutsahan ng̃ hamón hahayaang kuluan ng̃ kuluan at kapagmalambut na, babatihan ng̃ itlog at pipigaan ng̃ kaunting katas ng̃ dayap.

Berenjenas rellenas (a)

Ilalaga ang ilang talong, babalukan, bibiyakin sa gitna at aalisan ng̃ buto sa pamamagitan ng̃ isang kutsarang maliit; maggigisa ng̃ tinadtad na laman ng̃ baka na may kahalong papas na ginayat na maliliit, kaunting asin, paminta at *mantequilla* at siyang ipaloloob sa talong bago bubusan ng̃ binating itlog at mamantikaan sa kumukulong mantika.



Larawang (IX) Aniyo ng̃ lutuing SESOS EN ENSALADA matapos mailagay sa pinggan.



Larawang (X) Aniyo ng̃ lutuing PICHONES A LO MARQUES, matapos maisaayos sa pinggang paglalagiyan.

Berenjenas rellenas (b)

Matapos magawa at maihanda ang mg̃a talong ng̃ gaya ng̃ nabanggit, ay paloloobau ng̃ tinadtad na perehil, bawang, pamintang binayo, tinapay na dinurog, asin at *queso*, kaunting katas ng̃ dayap at burok ng̃ itlog, matapos mapagmasang mabuti at pagkatapos ay babalutin ang talong ng̃ binating klaro ng̃ itlog saka ilalagay sa mainit ó kumukulong mantika.

Gulay

Kukuha ng̃ taba at laman ng̃ baboy, pagpipirapirasuhing maliliit at ilalagay sa kawali; kapag lumalabas na ang mantika ay hahang̃uin sa isang tabi ng̃ kawali ang baboy; ihuhulog pagkatapos ang bawang, sibuyas, kamatis at kapag naung̃ang̃amuy na ay isasama ang mg̃a hinimay na hipon at hahaluing kasama ang hinang̃ong baboy; pamamayamiya ay isusunod ang gulay, gaya ng̃ repolio at pipino, na kapag malambut lambut na, ay sasabawan ng̃ dinikdik na ulo ng̃ hipon, matapos malunaw sa tubig at masala; titimplahan ng̃ asin at hahayaan hanggang maluto. Kung pipino ó upo ang igugulay ay lalagiyan ng̃ kaunting paminta.

Ikapitong Pangkat

Reposteria y pasteleria

Paggawa ng̃ masa

Sa isang dulang na malinis, ay magbubunton ng̃ dalawa ó higit sa dalawang kilogramong harena; laligiyan ng hoyo sa gitna at sa loob nito ay ilalagay ang 45 gramong asin, 750 na mantika, labindalawang burok ng̃ itlog at isang litrong tubig na mainit.

Paghahaluing maigi hanggang sa magkamasamasang mabuti at kung lumabas na matigas at buhaghag ang masa, ay bubusang unti-unti ng̃ tubig at makalawang pagbibilingbilingin. Ito'y ginagamit, sa paggawa ng̃ mg̃a torta.

Pasta quebrada

Magsasala ng̃ 500 gramong harena, sa ibabaw ng̃ isang dulang na tuyo at malinis, ibubunton, at sa gitna ay lalagiyan ng̃ hoyo; ilalagay sa ibabaw ng̃ nasabing hoyo ang mantika ng̃ baka, isang burok ng̃ itlog, isang dampot na asin at ikaapat na bahagi ng̃ isang basong tubig. Lalamasing mabuti ng̃ kanang kamay ito at isasama untiunti ang harena hanggang magkamasamasang pareho. Upang maging *pasta quebrada*, ay didiinan ng̃ palad ang masa sa ibabaw ng̃ mesa ó dulang at bibilingbilingin, kapag buongbuo ng̃ maigi at hindi na namumuyagyag ay babalutin sa isang basahan at ilalagay sa isang pook na nalalamigan ó sa ibabaw ng yelo kung mangyayari

Pasta quebrada fina

Kukuha ng 500 gramong harena, 350 ng *mantequilla*, apat na *decilitro* na tubig at 15 gramong asin Mamasahing mabuti gaya ng nabanggit sa unahan matapos masala ang nasabing harena at malagiyan ng hukay sa gitna at pagkatapos ay ilalagay sa isang pook na malamig. Ang masang ito, ang siyang karaniwang ginagamit sa paggawa ng mga timbales *tortas* at *pastelillos.*

Pasta quebrada dulce

Sasalain ang 500 gramong harena, ibubunton, sa gitna'y huhukayan, lalagiyan ng 350 gramong mantika ng baka, 150 ng asukal, tatlo ó apat na burok ng itlog, dalawang *decilitro* na tubig at apat na gramong asin. Pagkatapos ay lalamasin hanggang magkasamang mabuti, bibilingin at hahayaang labinlimang minuto bago gagamitin.

Flan de leche (a)

Magbabati ng sampu ó walong burok ng itlog na may kahalong mga kalahating kilong asukal na repinadong maputi, pagkatapos ay hahaluan ng isang basong gatas na sariwà, kaunting kanela at dayap na kinakas; paghahaluing mabuti bago ilalagay sa *flanera* (1) ó kundili kaya'y sasalain muna upang masagap ó maalis yaong durog na kanela at kinakas na dayap na isinama. Kung makaraang maihanda na ang ganito, ay lulutuin sa *baño de María* (1) at sa ibabaw ng̃ *flanera* ay lalagiyan ng̃ isang takip na latang malinis na may baga. Ang *flanera* na nabanggit, ay bago lagiyan ng̃ pinaghalo, ay papahiran muna ó titigmakin ang paligidligid ng̃ loob ng̃ mataas na puntong arnibal. Upang mapagkilala kung lutu na, ay kinakailangang duruin ng̃ isang malinis at tuyong tinting, na kapag di nabahiran ng̃ niluluto ay tandang mahahangu na.

---

(1) Ang flanera ay hulmahang lata na may iba't ibang hugis na tinataglay ayon sa kagustuhan ng pumipili.

Flan de leche (b)

Kukuha ng̃ labingapat ó labinganim na burok ng̃ itlog, babatihing mabuti na kasama ang kalahating kilong asukal na repinadong maputi at isang kutsarang harena; pagkatapos ay bubusan ng̃ kalahating litrong gatas na sariwa at walang halo at hahaluing pamuli hanggang magkasamang mabuti at lalagiyan ng̃ ilang patak na *esencia de limón*. Makaraang maisagawa ito, ay kukuha ng̃ *flanera*, titigmakin ang loob ng̃ arnibal na mataas ang punto at siyang paglalagiyan ng̃ nasabing pinaghalo, bago lulutuin sa *baño de María* at tatakpan ang nasabing *flanera* ng̃ kapirasong lata na may baga. Pagkatapos magatungang mabuti sa loob ng̃ apat ó limang oras, ay aalisin ang takip at duduruin ng̃ isang malinis at tuyong tinting na kapag di nabahiran at pinaniktan ng̃ niluluto ay tandang inin na.

---

(1) Ang baño de María ay yaong paglulutong ginagawa sa pamamagitan ng̃ init ng̃ kumukulong tubig.

Flan de Manzanas

Hihimayin ang mg̃a mansanas at aalisan ng̃ ubod, ilalaga at lulunawing maigi ng̃ kutsara, pagkatapos ay sasamahan ng̃ binating burok ng̃ itlog at asukal na repinadong maputi ilalagay sa *flanera* na pinahiran ng̃ arnibal ang loob at iluluto sa *baño de Maria.*

Flan de naranja

Kakatasin ang suhà at lalagiyan ng asukal na repinadong maputi, sasalain at sasamahan ng binating burok ng̃ itlog at kaunting kanelang binayo; ilalagay sa isang *flanera,* matapos mapahiran ang loob ng̃ arnibal at lulutuin sa *baño de Maria* hanggang mamuo at tumigas ang niluluto.

Flan de vino de Málaga

Paghahaluin ang tatlong ikaapat na bahagi ng̃ gatas at isa ng̃ *vino de Málaga,* titimplahan ng̃ asukal at labindalawang burok ng̃ itlog na binati; pagsasamahing mabuti at saka ilalagay sa *flanera* na binasa ng̃ arnibal at lulutuin ng̃ kagaya ng̃ mg̃a nabanggit. Ang nasabing gatas, at lulutuin muna na kahalo ang kapirasong kanela bago ihahalo ang *vino de Málaga.*

Flan de café

Tatlong ikaapat na bahagi ng̃ gatas at isa ng̃ kape ay paghahaluin, sasamahan ng̃ binating labindalawang burok ng itlog at asukal, at saka ilalagay sa *flanera* na tinigmak na arnibal bago lulutuin sa *baño de Maria.*

Pudding de leche

Papahiran ng mantika ng baboy ang loob ng hulmahan ó *pudenera*, lalagiyan ng harena at saka bibilingbilingin upang sumama at mahalong maigi sa mantika ang nasabing harena; kukuha ng isang basong gatas at laman ng tinapay (gaya ng *pan de sal*) hanggang lumambot at mababad na mabuti; paiibabawan ng isang kutsarang *mantequilla*, pitong burok ng itlog na binati; kinakas na balat ng dayap, kalabating librang asukal at kanela; hahaluing samasama at saka ilalagay sa hulmahang nabanggit at ipapasok sa hurno ó kundili kaya ay ilulutong parang bibingka na apoy sa ibaba at itaas. Upang mapagkilala kung lutu na, duduruin ng palito kagaya ng sa *flan*. Kung mabangu na, ay palalamigin at bubudburan ng asukal bago pararaanan ng nagbabagang siyansi

Pudding de manzanas

Maglalaga ng dalawang librang manzanas, dudurugin sa isang kasirola, babatihan ng limang itlog, apat na onsang biskotso at asukal, pagsasamahin at hahaluing mabuti; pagkatapos ay ilalagay sa *pudinera* ó hulmahan matapos mapahiran ng mantika ang loob nito, at saka lulutuing parang bibingka; anopa't ang apoy sa ilalim ay kinakailangang kaunti lamang at marami ang sa ibabaw.

Pudding de almendras

Magbabayo ng kalahating librang *almendras* na walang balat, lalagiyan ng̃ kalahati ng̃ asukal na repinado at kaunting pinulbos na kanela; magbabati ng̃ itlog at untiunting hahaluan nito; pagkatapos ay papahiran ang pudinera ó hulmahan ng̃ mantika ó *mantequilla* at bubudburan ng̃ harena bago ibubuhos dito ang pinaghalo at ilalagay sa hurnó ó lulutuín ng̃ gaya ng̃ mga nabanggit sa unahan.

Pudding de chocolate

Sa bawa't kalahating basong gatas ó tubig, ay apat na onsang sikulate, pitong itlog, kalahating librang asukal at kaunting kinakas na dayap ang isasama babatihing bukod ang burok at klaro, ito'y sasabuling mabuti hanggang magpuntong *merengue*, hahaluan ng̃ untiunting asukal at kinakas na balat ng̃ dayap, at saka paghahaluin ang pinaghiwalay na burok at klaro; isasama pagkatapos ang sikulate at ilalagay sa hulmahang tinigmak ang loob ng̃ arnibal, bago iluluto sa *baño de Maria* at sa ibabaw ay isang takip na lata na may baga. Ang pagkilala ng̃ kalutuan nito, ay kapara din ng̃ sa *flan*.

Pudding de calabaza

Maglalaga ng̃ kalabasa at sasalain sa sukob, magbabati ng̃ itlog at ihahalo, lalagiyan ng̃ binayong kanela, asukal at *mantequilla;* pagkatapos ay hahaluin at ilalagay sa hulmahan matapos mapahiran ng̃ mantika at ipapasok sa hurnó ó ilulutong kagaya ng bibingka.

Crema de pasteles

Magbabati ng walong burok ng itlog, tatlo ng klaro, sasamahan ng walong kutsarang harena, limang onsang asukal at 32 ng gatas, (malalagiyan ng *esencia de limón* ó ibang klaseng nagbibigay ng masarap at mabangong amoy) ilalagay sa apoy na banaybanay, hahaluing palagi ng sandok Kapag lutu na at wala ng amoy harena ay tatakpan at pamayamiya ay hahanguin sa isang pinggan, bubudburan ng asukal na ligis at saka pararaanan ng ibinagang siyansi bago idudulot.

Crema frita

Upang maisagawa ito, ay maglalagay sa isang litrong gatas ng sampung onzang asukal, anim na klaro ng itlog at anim na kutsarang malaki ng harena. Ilalagay ito sa mga baga na walang usok, hahaluing palagi hanggang malutong maigi; pagkatapos ay palalamigin, upang tumigas, aataduhin ng isang manipis at matalim na kutsilio, titigmakin ang bawa't atado ng binating burok at saka babalutin ng binayong tinapay at ilalagay sa kumukulong mantika ng baka at mamantikaan.

Crema á la milanesa

Pagkatapos mapaghalo ang dalawang kutsarang harena, anim na burok ng itlog at dalawang klaro, asukal, kanela at 16 onsang *vino dulce* ay lulutuin sa isang kasirola at kung idudulot ay liligirin ng̃ mga biskotso, gaya ng̃ itinuturo ng̃ lar. 11. Gayun din mangyayaring magawa ito sa paraang sumusunod: sa bawa,t 16 onsang *vino dulce* ay hahaluan ng̃ walong itlog, asukal at kanela; sasalain at ilalagay sa isang kasirola at lulutuin sa *baño de Maria.*

Crema

Magbabati ng̃ siyam na itlog, lalagiyan ng̃ isang basong gatas, tatlong kutsarang harena at kulang na kalahating librang asukal; ibubuhos sa isang hulmahan ó kasirola at bahayaan sa *baño de Maria* hanggang maluto.

Natillas

Kukuha ng̃ isang basong gatas, bubusang unti-unti ng̃ binating dalawang burok ng̃ itlog na asukal, hahaluan ng̃ isang onsang harena, kapirasong kanela at balat ng̃ dayap; pagkatapos ay lulutuin sa apoy na atayatay at pagkahang̃o ay bubudburan ng̃ asukal na durog at pararaanan ng̃ nagbabagang siyansi.

Marengues

Sa bawa't labindalawang klaro ng̃ itlog ay isang kilong asukal na repinadong maputi ang ihahalo, pagiing̃atang mababahiran ng̃ kahit bahagiyang burok at gayon din ng̃ mantika sapagka't di mabubuo ang *merengue*, sasabuling mabuti hanggang bumulâ at magparang busilak, bubusan ng̃ patakpatak ng̃ arnibal, hahaluan ng kaunting *esencia de limon* at pamuling sasabulin

Pagkatapos, ay maglalagay sa pamamagitan ng isang kutsara sa papel at ipapasok sa hurnó na may katamtamang init.

Huevos moles

Sa isang librang asukal na aarnibalin ng may punto ay isasama ang sampung burok ng itlog na binating, mabuti, pagkatapos ay ilalagay sa isang kasirola at iluluto hanggang mamuong mabuti; hahanguin sa isang bandchado at bubudburan ng pinulbos na kanela.

Dulce de limón

Kukuha ng bagong pitas sa puno na mga dayap, kakayasin ng parehong pareho ang boong balat ng isang matalim na kutsilio at ibababad sa tubig; pagkatapos ay ilalaga at hahaluing madalas, aalisan ng laman sa loob at pamuling ibababad sa tubig na maka apat na beses hahalinhan ng tubig sa isang araw hanggang maalis na maigi ang asim; matapos maisagawa ito ay ilalagang muli, at kapag malambut na ay ilalagay sa arnibal at saka lulutuin.

Ang iba'y nililinggian ang paligidligid bago iluto upang magtaglay ng marikit na hugis sa mata ng kumakain.

Dulce de santol

Ilalaga ang mga santol ng buo, tatalupan, puputulin sa gitna, aalisin ang lamukot at mga buto; ilalagay sa tubig na malamig hanggang sa kinabukasan, anopa't makalawa ó makaitlong hahalinhan ng tubig sa isang araw; pagkatapos ay pamuling ilalaga hanggang lumambot bago ilalagay sa arnibal na kumukulo at lulutuin.

Tocino del cielo

Magbabati ng labingwalong burok ng itlog, kukuha ng isang libra at kalahating asukal, gagawing arnibal na mataas ang punto, palalamigin at saka ihahalo ang binati na may timplang kaunting kanela at *esencia de limón* ó kaya'y kinakas na balat ng dayap. Paghahaluing maigi at ilalagay sa isang hulmahan ó *tortera* na may saping papel na basa ng mantika ng baka, ilulutong para ng pagluluto ng bibingka at kapag nababakbak ng mahusay ang isisaping papel ay tandang lutu na.

Jalea de manzanas

Pipili at magtatalop ng tatlong kilogramong manzanas, aalisan ng ubod at ilalaga; patititiin at pipipisin ng nakabalot sa isang malinis na basahan; sa bawa't isang kilogramo ng katas na lumabas ay 600 gramong asukal na repinado ang ihahalo, pakukuluin hanggang lumapot at tumaas ang punto ng arnibal. Ang sapal na naiwan sa basahan matapos mapipis, ay mangyayaring gamitin sa paggawa ng *flan de manzanas*, gaya ng nabanggit sa kaunaunahan.

Jalea de granadas

Ang nararapat gawing mauna, ay biyakin ang mg̃a granada, itiwalag sa balat at balok na nakababalot ang mg̃a butil at dikdikin pagkatapos; pigain sa isang salaan at ang katas na makukuha ay ilagay sa isang tatso, samahan ng̃ asukal na repinado at pakuluin hanggang lumapot at magpunto ang matamis; anopa't ing̃atang sagapan ng̃ bula; kung inaakalang umabot na sa grado ó puntong kinakailang̃an ay hang̃uin at ibuhos sa lalagiyan pagtitinggalan.

Jalea de guayaba

Kukuha ng̃ mg̃a hinog na bayabas, tatalupan ng̃ balat at babayubin; ibabalot sa isang malinis na kayo at pipitpitin upang tumulong maigi ang katas na siyang kinakailang̃an. Pagkatapos, ang katas na nasabi ay ilalagay sa isang tatso, hahaluan ng̃ repinadong asukal at lulutuin ng̃ kagaya ng̃ mg̃a nabanggit.

Pastillas de limón

Magtataan ng̃ isang balat ng̃ dayap; gugulung̃an upang maalis ang katas; didikdiking kalakip ang 400 gramong asukal, pagkatapos ay sasalain at hahaluan ng̃ katas ng̃ dayap at ilang patak ng̃ tubig mamasahing maigi at ilalagay sa isang tatso ang kalahati ng̃ masang ito, bago ilalagay sa apoy na atayatay at hahaluing walang pahing̃a, at kapag natutunaw na, at bago matunaw na lahat, ay maglalagay ng untiunting buhos sa ibabaw ng malapad na lata hanggang tumigas. Ang ganitong kaparaanan ay gagawing muli sa kalahating masa na natitira.

Mamones con mantequillado

Babatihin ang limang itlog, hahaluan ng tatlong tasang asukal na repinado, sasabulin, at sasamahan ng isang tasang *mantequilla* at pamuling sasabulin; lalagiyan ng apat na tasang harena at saka mamasahing mabuti. Sa isang tasang tubig na ihahalo sa masang ito, ay lalagiyan ng isang kutsaritang *bicarbonato de sosa* na pagkatapos ay mamasahing maigi, bago ibubuhos sa hulmahan at lulutuin sa hurno.

Mamon grande

Magbabating mabuti ng anim na itlog na may kasamang sampung pirasong karamelo at pagkatapos na mabating maigi ay untiunting kukutsarahan ng harenang sinala at pamuling babatihin; papahiran ang hulmahan ng mantika bago ibubuhos ang masa at ilalagay sa loob ng hurnó na katamtaman ang init.

Tartaletes

Sa pangalang ito ay ipinakikilala ang mga tinapay na napapalooban ng mga matamis ó ginisa, na ginagawa sa pamamagitan ng sumusunod na kaparaanan:—

Magmamasa ng 250 gramong harenang pino at sinala, 60 ng *mantequilla*, 60 ng *almendras amargas* na hinimay at binayo, 125 ng̃ asukal na repinado at isang itlog

Pagkamasang mabuti, ay paninipisin sa pamamagitan ng̃ isang panggulong; puputol ng̃ katatagang piraso at ilalagay sa hulmahan matapos pahiran ng̃ mantika, bago pálolooban ng̃ matamis ó mg̃a bung̃ang kahoy ó kaya'y ginisang karne kung ibig; pagkatapos ay ilalagay sa loob ng̃ hurno na may katamtamang apoy at hahayaang malulo Tingnan ang lar. 12.

Tartaletes de vainilla

Maggigiling ng̃ 125 gramong almendras na tuyo; at 125 ng̃ asukal; sasalain, hahaluan ng̃ 30 gramong harena kaunting *vainilia* (1) na pinulbos at anim na klaro ng̃ itlog; mamasahing mabuti at sasabulin hanggang bumula.

Pagkatapos maisagawa ang nabanggit, ay papahiran ng̃ mantika ang hulmahang lata, palolooban ng̃ masa na binubuo ng̃ 100 gramong *mantequilla*, 200 ng̃ harena, 10 ng̃ asukal, 15 ng̃ asin at isang patak na tubig. at saka ibubuhos sa loob nito ang pinaghalong nauna at lulutuin sa hurno na may banayad na apoy. Kung mahang̃o na ang mg̃a *tartaletes* ay bubudburan ng̃ pinulbos na asukal bago idudulot.

---

(1) Ang vainilla ay isang klaseng halaman na pangkaraniwang gamitin sa lutuin sanhi sa mabang̃ong amoy na taglay.

Pan de viena

Kukuha ng̃ mabuting kiyas na harena, mamasahin sa 65 bahagi ng̃ tubig at 25 ng̃ gatas sasamahan ng̃ maraming *levadura* (1) at saka muling mamasahin upang magpareho; pagkatapos ay kukuha ng̃ kapirapiraso, huhugisan at saka iluluto sa hurnó.

Pan de leche

Gagawa ng̃ masa na binubuo ng̃ 150 gramong mantika, kaunting asin at isang basong gatas na sariwa; pagkatapos, ay hahaluan ng̃ ginawang levadura, at mamasahing mabuti sa loob ng̃ ilang minuto, tatakpan ng̃ malamig na basahan at kapag umaalsa ng̃ maigi; ay ilalagay sa mesa ó dulang na may harena; mamasahing pamuli sa loob ng̃ dalawang minuto at saka pagpipirapirasuhin ng̃ magkaparehong laki; huhugisan ng̃ pahabang bilog bago ilalagay sa malapad na lata at lulutuing sa hurnó.

Timbal de patatas

Magiihaw ng̃ isang kilogramong papas, aalisan ng̃ balat na dinikdik, sasamahan ng̃ isang dampot na asin 200 gramong asukal na sinala, 115 ng̃ mantika ng̃ baka at 125 ng̃ almendras amargas, mamasahing mabuti at hahaluan ng̃ dalawang itlog na kalakip pati klaro at apat na burok pa, dalawang kutsarang *agua de azahar*, apat na binating klaro nḡ itlog, at pagkatapos mapagmasang mabuti ang mḡa nabanggit ay isisilid sa isang hulmahang may masa, at saka huhurnuhin.

---

(1) Ang levadura ay yaong pinanis na masang harena.

Borrachuelos

Sa dalawang tasang *vino blanco* ó aguardiente ay hahaluan nḡ isang onsang aceite na may anis sasamahan nḡ kahustuhang dami nḡ harena at saka mamasahin; pagkatapos ay pagpuputulputulin at hihilurin nḡ hinlalaki sa ibabaw nḡ dulang na malinis, huhugisan nḡ itsurang borlas at saka mamantikaan at pagkatapos ay ihuhulog sa arnibal.

Bizcochos

Maglalagay nḡ kalahating librang asukal na repinado sa siyam na itlog, babatihing mabuti sa loob nḡ 45 minuto, hahaluan nḡ dalawang onsang harena at mamasahin; pagkatapos ay ilalagay sa isang hulmahan na may papel sa ilalim na tigmak nḡ kaunting mantika bago huhurnuhin.

Bizcochos de fraile

Sa tatlong kilogramong harena ay hahaluan nḡ katatagang dami nḡ *levadura*, 700 gramong asukal, 18 itlog at tubig na malinao; mamasahin, hahayaan sa mainit na lalagian sa loob nḡ dalawang oras; pagkaraan ay lalagian nḡ harena at pamuling mamasahin at pagkatapos ay gagawing biskotso sa laki at anyong ibigin nḡ gumagawa; ilalagay sa loob nḡ lalagiyang mainit upang mahungkag ang loob; pamayamiya'y ilalagay sa hurnó at kapag malamig na ay pagpuputulputulin ng̃ kutsilio at saka palulutang̃in sa pugon, anopa't di pababayaang mamulang mabuti.

Buñuelos ó suspiros de monja

Matapos mailagay sa isang kasirola ang 50 gramong mantika, 100 ng̃ asukal, isang basong tubig at kinakas na balat ng̃ dayap, ay hahaluan ng̃ harena at pakukuluin hanggang maging parang pasta at mabakbak sa kasirola; pagkatapos ay hahaluan ng̃ tatlong itlog, hahaluin at mamasahing mabuti bago ilalagay sa pinggan at aataduhin. Pagkaraan maisagawa ito, ay mamantikaan at patitiin at saka bubudburan ng̃ asukal na repinado.

Buñuelos de patatas

Tatalupan ang mg̃a patatas at ilalaga, mamasahin sa gatas *agua de flor de naranja* at binating mg̃a burok ng̃ itlog; pagkatapos ay bibilubin, mamantikaan sa *aceite* at bubudburan ng̃ asukal na repinado at kaunting kanela.

Rosquillas (a)

Sa isang tasang *vino blanco* at tubig na mainit ay ihahalo ang isang libra at kalahating mantika, apat na onsang asukal, kaunting anis at lingang tinusta at harenang nauukol upang magtaglay ng̃ katamtamang masa; pagkatapos ay gagawing *rosquillas* at iluluto sa hurno, titigmakin ng̃ nang̃ang̃alahating punto ng̃ arnibal at bubudburan ng̃ repinadong asukal.

Rosquillas (b)

Sa dalawampung itlog ay ititira ang anim na klaro bago babatihing maigi, hahaluan ng dalawang libra't kalahating harena, kalahating basong *aguardiente*, isang basong *aceite* at isang dakot na asukal; ang masa ay ilalagay sa isang dulang na malinis at untiunting papahiran ng *aceite* at gagawing hugis *rosquillas* na, pagkatapos malutò sa hurnó, ay titigmakin ng itinirang klaro na sinabol na mabuti sa asukal.

Rosquillas finas

Pagkabating mabuti ng dalawang itlog ay sasamahan ng harenang sinala hanggang maging masang matigastigas; pagkatapos ay gagawing *rosquillas* at mamantikaan sa kumukulong mantika at kung makaraan ito, ay ilalagay sa mataas na puntong arnibal at hahaluin dito hanggang magasukal.

Raspapalos

Ihahalo ang apat na onsang *levadura* sa isang basong gatas na malabnaw, hahaluan ng dalawang itlog na binati at titimplahan ng asin; pagkatapos ay sasamahan ng harena at mamasahing mabuti hanggang lumapot; ibubunton, at hahayaang isang oras na natatakpan ng basahan. Makaraan ito, ay pagbibilugbiluging parang maliliit na bola ó torta at mamantikaan sa mainit na *aceite* hanggang magkulay ginto; hahanguin at bubudburan ng asukal at kanelang niligis ó kundili kaya'y ilalagay sa arnibal.

Tortas finas

Sa dalawang tasang mainit na tubig at isa ng̃ aceiteng luto, ay hahaluan ng̃ harenang sinala at asukal at mamasahing maigi hanggang maging masang katatagan, pagkatapos ay huhugis ng̃ kalabating dangkal na laki at mahigit sa gapisong kapal at ilalagay sa mg̃a papel matapos mapahiran ng̃ aceiteng luto, bubudburan sa ibabaw ng̃ asukal at lulutuin sa hurnó na lubhang napakainit.

Hojaldres de sebo

Sa isang salop ng̃ harenang pino, ay isang gatang na asukal na repinado ang ihahalo, walóng itlog na kasama pati klaro at apat na burok pa, kaunting *levadura*, kaunting mantika at tubig na pagmamasahan; pagkamasang mabuti at magawang animo'y sa tinapay ay pagpipirapirasuhin at isa isang paninipising parang papel sa pamamagitan ng̃ gulong ng̃ isang hihip, ilalagay sa isang pinahiran ng̃ aceiteng tabla ang isa, papahiran ng̃ mantika ang ibabaw; bago ipapatong naman ang pang̃alawa na ganito hanggang sa susuñod hanggang kumapál ng̃ kalahating dali.

Sa ganitong katayuan, ay babayaang labinlimang minuto upang tumigas ang masa at mahiwa ó mapagputolputol ng̃ manipis bago pamuling babayaan ng̃ mamaga pa ng̃ kaunti at saka ilalagay sa hurno na may katatagang init ng̃ apoy hanggang mamulamula at matusta.

Empanadilla

Sa tatlong tasang tubig na mainit, isa ng̃ *aceite* na may kaunting *matalahuva* (1), mamasahan ng̃ harena, titimplahan ng̃ asin at mamasahing mabuti; pagkatapos ay paloloban sa loob ng̃ matamis huhugisan at saka mamantikaan, bago, bubudburan ng̃ asukal.

Rosquetes de chiclana

Kukuha ng̃ isang dusenang itlog, isang librang asukal, kanela, kaunting *aguardiente*, at katas ng̃ kalahating dayap, babatihing mabuti at mamasahan ng̃ harena hanggang tumigas ng̃ kaunti, pagkatapos ay huhugisan ó gagawing *rosquetes* at ipapasok sa hurnong nagiinit na maigi. Kung ibig ay hahaluan sa pagmamasa ng̃ gatas.

Pastel casero

Magtatadtad ng̃ laman ng̃ baka, gigisahin sa mantika, titimplahan ng̃ asin; paminta, sibuyas na pinagputolputol, isang dahong laurel at ilang hiwang *tocino* Pagkabasa nito ng̃ ilang kutsarang sabaw, ay babalutin ng̃ minasang harena at iluluto sa hurnó sa tagal na isa ó dalawang oras

Pastel caliente

Paliligiran ang isang hulmahan ng̃ masang harena, at pipikpikin hanggang sa kapal na gapiso;

---

(1) Matalahuva; anis.

pagkatapos ay paloloobau ng̃ ginisa at saka pamuling babalutin ang ibabaw ng̃ masa, bago ilalagay sa hurnó at lulutuin. Gayon din, sa lugar na ipaloob ng̃ sabay ang ginisa sa paghuhurno, ay mangyayaring ipagpahuli, samakatuwid kung matapos'ng̃ mahang̃o ang hinulmang masa ay saka ilalagay sa loob ang nasabing ginisa ng̃ mainit.

Panecillos de patatas

Maglalaga ng̃ papas na katatagan ang laki; pagkatapos ay hihimayin ng̃ boong ing̃at, magbabayo ng̃ mg̃a 200 gramos nito sa isang lusong na malinis, kasama ang 75 gramos ng̃ mabuting klaseng mantika; makaraan ito'y ilalagay sa isang mesa hahaluan ng̃ 30 gramos na harenang linang, isang burok na itlog, katiting na asin at 60 gramos na asukal, mamasahing maigi kagaya ng̃ mg̃a nabanggit sa unahan; pagkatapos ay huhugisang parang maliliit na itlog ng̃ kalapati at ilalagay sa hurnó na may katatagang init ng̃ apoy. Hahayaang magkaroon ng̃ mainam na kulay bago hahang̃uin.

* * *

Ikawalong Pangkat

Sorbetes y quesos

Sorbetes de leche

Maglulunaw ng 200 gramong asukal na repinadong maputi sa isang litrong gatas, babatiban ng anim na klaro ng itlog at kaunting kinakas na balat ng dayap: pagkatapos ay ilalagay sa garapiniyera at lulutuin sa yelo. Anopat kapag tumitigas na ng kaunti ang mga paligidligid ng tabi, ay hahaluin upang huwag magtutong at magpareho ang tigas ó luto.

Sorbetes mantecados

Sa isang litrong gatas ay hahaluan ng apat na binating burok ng itlog, 100 gramong *mantequilla* at kalahating kilong asukal na repinado. Bago ihahalo ang mga burok ng itlog na nabanggit, ay pakukuluin muna ang gatas at *mantequilla* upang magkahalong maigi at saka palalamigin. Matapos maisagawa ang lahat ng ito, ay saka ilalagay sa garapiniyera at lulutuin sa yelo sa loob ng dalawang oras.

Sorbetes de piña

Tatalupan at huhugasang malinis ang mga pinya, kakatasin at saka hahaluan ng asukal na repinado, pagkatapos ay ilalagay sa garapiniyera at lulutuin sa yelo.

Sorbetes de «buko»

Magbibiyak ng̃ ilang buko, kukunin ang sabaw, titimplahan ng̃ asukal at hahaluan ng̃ ilang kinayod na laman ng̃ nabanggit at ilang lamukot ng̃ langka kung mayroon; pagkatapos ay isisilid sa garapiniyera at lulutuin sa yelo.

Queso á la chantilly

Pakukuluin ang 16 na onsang gatas at walo ng̃ *nata* (1), at kaunting asukal; sasalain, matapos mahalo, at palalamigin.

Pagkatapos ay mamasahan ng̃ *cuajo* (2) na binabad sa tubid at piniga sa isang lamasan; pagkatapos ay huhulmahin sa isang bilog na hulmahan at hahayaang tumiti ó tumigas.

Queso de flor de leche

Ang kaibhan ng̃ kesong ito sa nabanggit ay sa pagka't di hinahaluan ng̃ asukal sa paglulutò; kundí binabalot ng̃ *nata* matapos masala ito at kung idudulot ay saka bubudburan ng̃ asukal na pino.

---

(1) Nata, yaong namumuong ibalat sa babaw ng̃ gatas.

(2) Cuajo, yaong latak ng̃ gatas na tumitining

Queso á la borgoña

Paghahaluin ang nata at asukal, kalahating kutsarang *goma tragacanto en polvo;* sasalain sa isang kasirola at hahaluin hanggang mamuo; pagkatapos ay ilalagay sa isang bistay na may takip na basahan at hahayaang tumiti at kung matapos ito, ay ilalagay sa isang hulmahan ó pinggan at saka bubudburan nġ asukal.

Queso á la holandesa

Matapos maihalo ang sampung burok nġ itlog sa walong onsang *nata*, 16 nġ mabuting gatas nġ baka, asukal at kaunting asin, at ilalagay sa isang kasirola at lulutuin sa banaybanay na apoy at samantala'y hahaluing walang pahinġa nġ sandok; kapag malapot na ay sasalain at palalamigin upang haluan nġ kaunting tubig at pigain sa lamasan.

Matapos maisagawa ito, ay ilalagay sa hulmahan at pamumuin sa ibabaw nġ baga at pagkaraan ay palalamigin at ilalagay sa bistay na nababalot nġ basahan at palalamiging mabuti.

Ikasiyam na Pangkat

Bebidas

Clarete de regaliz

Pakukuluin sa sampung litrong tubig ang sampung kilogramo at kalahati ng *zanahoria* at 120 gramong *regaliz.* Sasalain at pipigaing mabuti, at hahaluan ng 250 gramong *acido tártrico*, 250 ng pinulbos na luya, dalawang kilogramo ng asukal na kayumanggi at dalawang litrong aguardiente. Ibubuhos ang lahat ng ito sa isang bariles na naglalaman ng mga sandaang litro at pupunuin pagkatapos ng tubig. Ang alak na ito ay mangyayaring magamit sa loob ng 48 oras matapos maihanda at maisagawa ang nabanggit; nguni't ang lalong mabuti, ay bayaang walong araw ng di kikilusin bago isisilid sa bote at tatakpang maigi.

Bebida de lúpulo

Ilalagay sa isang tapayang ang sampung litrong tubig, 500 gramong asukal, isang dakot na bulaklak ng lúpulo, lima ó anim na dahong suhà; at kalahating basong sukà pagkatapos ay tatakpan ng isang basahang; hahayaang mababad sa loob ng walong araw at hahaluing makalawang beses sangaraw ang nasabing nasa tapayan sa pamamagitan ng isang putol na kahoy, sasalain pagkaraan sa isang malinis na kayo, bago isisilid sa mga bote at tatakpang mahigpit ng huwag sumingaw.

Bebida de vid y maiz

Magdidikdik ng̃ sampung kilogramong dahon ng̃ *vid* (1) at dalawanpu ng̃ uhay ng̃ mais; ilalagay pagkatapos sa isang bariles na may lamang 200 litrong tubig na mainit at hahayaang lumabas ang alak.

Cerveza doméstica

Ang alak na ito ay binubuo ng̃ asukal na kayumanggi, isang kilogramong *flor de violeta*, walong gramong *flores de saúco* at walo ng̃ kulantro; 200 ng̃ suka at 20 kilogramo ng̃ tubig.

Paghahaluin upang lumabas ang alak at pagkatapos ng̃ tatlo ó apat na araw sa pagkakahalo ay sasalàin at ilalagay sa mg̃a bote. Ito'y bubula makaraan ang ilang araw.

Cerveza llamada doble

Mg̃a halò:

Cebada tostada, $2^{1}/_{2}$ kilogramo.
Melaza de azucar de caña, 6 kilogramo.
Jarabe de fécula ó de arroz, 6 kilogramo.
Lúpulo, (ayon sa pait na ibigin) 125 hanggang 250 gramo.
Sal de cocina, 100 gramo.
Semilla de coriandrio, 125 gramo.
Levadura de cerveza en pasta, 250 gramo.
Cola de pescado, 5 gramo.

---

(1) Vid. Ubas.

Paggawa

Malapos na makapaghanda ng̃ isang bariles na naglululan ng̃ 100 ó 110 litro; kukuha ng̃ tubig na mg̃a 20 litro at ilalagay sa isang *caldera* na kahalo ang *cebada tostada*, lúpulo, asin at coriandri. Pakukuluin sa loob ng̃ kalahating oras at saka sasalain sa isang lamasan; ibubuhos dito samantalang kumukulo ang *melaza* at *jarabe*, hahaluin at pagka napag halu na, ay ibubuhos sa bariles at kakalugin ó hahaluin ng̃ isang putol na kahoy ó sandok. Makaraang maisagawa ito; ay tatabo ng̃ isang litro nito, na pagluluunawan ng̃ *levadura* at kapag bumubula ng̃ mabuti ay ilalagay sa bariles at pamuling hahaluin at pupunin ng̃ tubig at lalagiyan ng̃ butas ang labi ng̃ nasabing bariles, upang labasan ng̃ bulang tumatapon Kapag hindi na bumubula, ay tandang mabuti na ang katayuan hahayaan sa loob ng̃ dalawampu at apat ó apatnapu at limang oras at itatayo ang bariles upang tumining at luminaw ang serbesa.

Pagkatapos ng̃ lahat ng̃ ito, ay tutu[illegible]win sa tubig ang *cola de pescado;* babatihin ang pinakabelatina nito kung lumamig at siyang ibubuhos sa bariles na kinalalagiyan ng̃ serbesa, hahaluing mabuti at sa loob ng̃ 24 oras ay lilinaw at mailalagay sa mg̃a bote ang nasabing serbesa.

Cerveza simple, llamada cerveza casera

Mg̃a halò.

Sa isang tonel ó bariles na naglululan ng 100 litro

Melaza de azucar de caña—walong kilogramo.

Ó kaya labindalawang kilogramo ng *jarabe de fécula.*

Semilla de coriandrio at *cortezas de narajas amargas*, 60 gramo bawa't isa.

Lúpulo, 200 gramo.

Sal de cocina, 50 gramo.

Levadura de cerveza, 250 gramo.

Cola de pescado, 5 gramo.

Paggawa

Pakukuluin sa tagal na kalahating oras sa ilang litrong tubig ang *lúpulo*, *cortezas de naranja*, at asin, at sampung minuto lamang ang *coriandrio;* sasalain, pipigain; pagkatapos ay ihahalong maigi ang *jarabe* at ilalagay sa bariles bago pupunuin ng tubig. Sa katapustapusan, ay isasama ang *levadura*, ayon sa kaisang paraan ng sa *cerveza doble* na nabanggit sa unahan nito.

Ikasampung Pangkat

Kalinisan sa mg̃a pagkain

Ang pagkain ay siyang unang kailangan ng̃ lahat na dito sa lupa'y nabubuhay, kaya dahil dito ay nararapat ang gawing malinis at maayos. Ang maraming sakit na kumakalat sa boong sangsinukob, ay ang dakalasa'y nagbubuhat sa marumi at masamang pagkain, lalunglalu na ng̃a kung ito ay kinakain ng̃ malamig. Dapat pag-ingatan ng̃ tanang kumakain ó ng̃ mg̃a magkakare na madapuan ng̃ langaw ang mg̃a ulam sa dulang na kinalalagiyan, sapagka't ang mg̃a hayop na ito ay nagtatangay sa mg̃a paa ng̃ maraming mikrobio na naiiwan sa mg̃a pagkain kailan pa man at madadapuan. Ang sino mang naghahangad na maligtas sa mg̃a panganib na sakit na pinagmumulan ng̃ maraming pagkasawi ng̃ mg̃a buhay, ay nararapat na bago gagamitin ang mg̃a kasangkapan, gaya ng̃ mg̃a pinggan, bandebado, baso at kubiertos ay huhugasan muna sa tubig na kumukulo, ng̃ kung sakali mang nalahiran ng̃ nasabing mg̃a hayop ay mamatay at huwag sumira ng̃ katawan ng̃ tao.

Kaiingat ng̃ paggamit ng̃ mg̃a lutuang tanso ó kasangkapang bakal na di nararapat babayaang mababad dito ng̃ matagal ang anomang niluluto, sapagka't ang kalawang nito ay mabisang lason na pumuputi ng̃ buhay; kaya ng̃a bago gagamitin at lilinising mabuti at aalisin ang kalawang; anopa't ang lalong mabuti ay sa lugar ng̃ mg̃a kasangkapang ito ay palitan ng̃ mg̃a yaring lupa ó luad ó kundi kaya ay *porcelana* ng̃ upang mawala sa pang̃anib.

Ang mg̃a basang kasangkapan ay di nararapat paglalagiyan ng̃ ulam na itinitinggal, sapagka't mapapanis; ang kinakailang̃an ay patutuyuin munang maigi at papahirang mabuti ng̃ isang malinis na kasahan.

Dapat iilagan ang nakaririmarim na kaugalian ng̃ maraming tagapagluto na pagtikim sa sandok na ginagamit sa pagluluto; ang nararapat ay kukuha ng̃ isang laang lalagiyan at dito titikman ng̃ huag makapandiri sa nakamamalas; gayun din, ang isang kusinero ay kinakailang̃ang magiing̃at ng̃ paggamit ng̃ anomang kakasangkapanin sa pagluluto, lalunglalu na ng̃a, kung di natataho ang mg̃a kinalalagiyan ng̃ lahat ng̃ ginagamit at nararapat na sisiyasating mabuti, sapagka't sa kawalang ingat ay nagmumula ang maraming kapahamakan.

Mg̃a tuntuning dapat maalaman ng̃ isang naghahanda

Unang unang nararapat isasaayos ng̃ nagpapanauhin ay ang mesa ó dulang na pagdudulutan: tatakpan ng̃ isang maputing mantel ó kumot, lalagayan sa gitna ng̃ palamuting may kumpol na mababang̃ong bulaklak, at ang mg̃a pinggang gagamitin ay mapuputi at malilinis, ang kubiertos ay dapat isasaayos ng̃ paglalagay; ang kutsilio at kutsara ay sa gawing kanan at sa kaliwa ang tinidor, ang servilleta ó pamunas ng̃ bibig ay sa gawing harap ng̃ pinggan at sa bawa't tapat ng̃ kumakain ay ilalagay ang baso ng inumin, kopa ng alak at atsara kung mayroon; ang pinggan ng kanin ay sa gawing kanan Ang pagdudulot ng ulam ay kinakailangang pasisimulan sa nasa sa magkabilang dulo at sa gawing kaliwa ng kumakain; pagiingatan ang pagdadala ng pinggan, lalunglalu na nga kung may mga salsa ng upang huwag makabuhos. Huwag papayagan na ang bandehado ng ulam na idinudulot ay malahiran ng mantika ó kaya bakas ng daliri ang mga tabi at kinakailangan papahiran munang mabuti ng malinis na basahan. Ang sinomang magdudulot ay dapat malinis ang suot na damit, at lalung mabuti kung may pabangong taglay sa katawan; malinis ang mga kamay at putol ang mga kuko, sapagka't kung hindi ganito ang gagawin ay siyang pagmumulan ng pagkarimarim at kawalang pita ng mga panaohin.

Kung matapos ng makakain ang sinoman sa mga panaohin ay bibigyan ng sariling isang kutsarang maliit bago idudulot ang matamis ó kun dili kaya ay isaisang ilalagay sa gawing kanan ang nabanggit na kutsara.

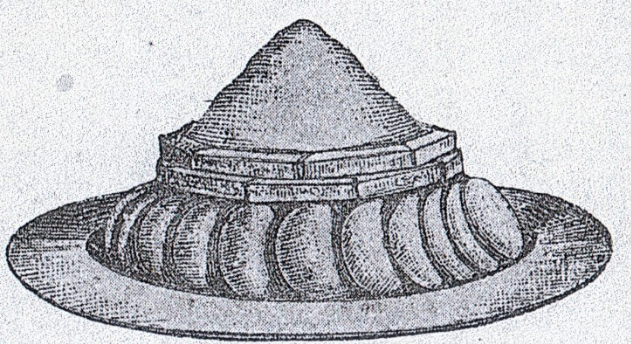
Kung makainom na ang lahat at matapos ang pagkain, ay isaisang dudulutan ng sigariliyo ó tabako; at kailan ma'y di nararapat gawing ito, kung sakaling mayroon pang kumakain sapagka't mangyayaring magbigay sama ng sikmura doon sa maselang sa amoy ng aso.

Mg̃a karapatang dapat taglain ng̃ sino mang panaohin

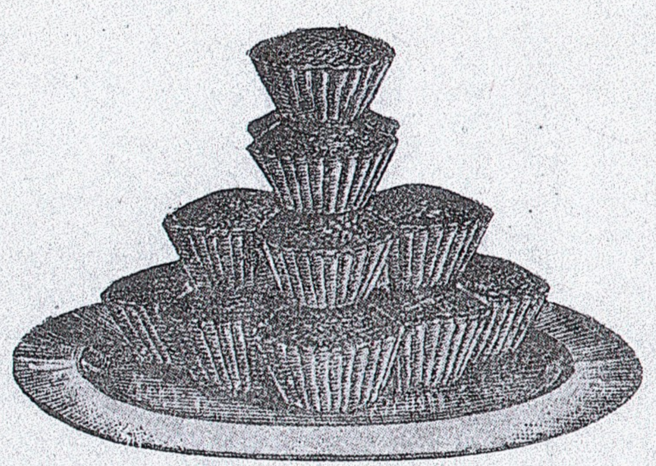
Pagkaupo ng̃ mg̃a panaohin sa dulang ng̃ handa ay di nararapat susunggaban pagkaraka ang kubiertos kinakailang̃an antaying magsimula ang mg̃a nasa magkabilang dulo ó *cabecera;* iing̃atang kumalatog ang mg̃a kubiertos sa pinggan, at bahagiya na lamang pasasayarin sa bibig ang kutsara kung sakali't susubu ng̃ kanin; huwag dadalasin ang pagsubo ng̃ di maubos agad ang kinakain, at tatayahin na, bago maubos ang nasa sa pinggan ay madulutan ng̃ ilang kiyas ng̃ ulam.

Huwag ilalapag sa ibabaw ng̃ mesa ó dulang ang buto ó tinik, sapagka't kahalayhalay sa mata ng̃ mg̃a katabi; gayun din, kung sakali't nalalayo ang isang naiibigang pamuta't ó kaya'y atsara ay di nararapat aabutin, sapagka't mawiwikang dayukdok at dipa nakatitikim. Kung mangga ang magiging pamuta't ay bibiyakin ng̃ kutsilio, itatabi ang buto sa pinggan at sasalukin ng̃ kutsara ang laman, at ito ang siyang ayos at nababagay at hindi ang kutsilio ó tinidor na gaya ng̃ namamalas sa ibang baguhan sa gawang mang̃ubiertos Kailan ma'y di dapat kakain ng̃ namumuwalan ang bung̃ang̃a, at kung iinom ay nararapat uubusin munang malulon ang mg̃a ng̃inung̃uya ng̃ upang huwag mamumuhan ang tubig na nasa sa baso; sapagka't ang ganito ay nakapangdidiri at nakasusuklam sa mg̃a kinakaharap. Gayon din, di dapat iiwan ang kubiertos sa mesa ó dulang matapus kumain, kinakailang̃an ang iaayos sa pinggang kinakanan.

WAKAS



Larawang (XI) Aniyo nḡ tinatawag na CREMA A LA MILANESA.



Larawang (XII) Aniyo nḡ tinatawag na TARTELETES.

Karagdagan

Mg̃a iba‘t ibang paraan ng̃ paggawâ ng̃ hamón.

Jamones y espaldas de cerdo

Upang maisagawa ang tinutukoy ng̃ kasaysayang ito, ay kinakailang̃an na ang isang may nais na magsagawa ng̃ ganitong gawain ay magtaan ng̃ isang batiyang kahoy ó kaya‘y tapayang maluang ang bung̃ad ó pinakabung̃ang̃a.

Sa ilalim ng̃ nabanggit na lalagiyan ay maglalagay ng̃ maraming asin, mg̃a damong mababang̃o paminta, *bayas de enebro* at kaunting asukal na kayumanggi. Pagkatapos ay papahiran ng̃ asin at nitro ó salitre ang hita ó likod kaya ng̃ baboy matapos mapaghati, at saka ilalagay sa loob ng̃ tapayang nasabi; sa bawa't dalawang suson ng̃ mg̃a hita ó likod na aasnan ay paiibabawan ng̃ asin, bago pamuling papatung̃an, at ganito hanggang sa susunod; at kung matapus na ang lahat ng̃ ito, ay lalagiyan ng̃ maraming asin, *especias* at mg̃a damong mababang̃o; dadaganan at saka tatakpan ng̃ isang kayo at pababayaan sa loob ng̃ isang araw na singkad.

Ang tapayang pagaasnan ay nararapat magtaglay ng̃ butas sa gawing ilalim, na ito‘y binubuksan makaraan ang isang araw ng̃ pagkakaimbak ng̃ gagawing hamon. Sasahurin ang tasik na sa nasabing butas ay tutulo at saka ibubuhos sa loob ng̃ nasa sa tapayan pagkatapos, ay hahayaang muli sa gayong katayuan sa loob ng̃ 24 oras. Kung makaraan ito, ay bibiling̃in ang mg̃a hita ó likod ng̃ baboy na nasa sa loob ng̃ tapayan, samakatuwid ay yaong gawing ilalim ay ipaiibabaw at yaong ibabaw ay siyang ipaiilalim. Ang ganitong pagbibiling ay isasagawa tuwi na sa loob ng̃ labinlima ó dalawampung araw, anopa't ang tapayang pinagaasnan ay itatampak sa pook na di mainit at di namang malamig. Pagkatapos maisagawa itong mg̃a nabanggit sa itaas nito, ay hahang̃uin ang mg̃a hita ó likod ng̃ baboy na inasnan, tatalian at isasabit matapos mahugasang maigi sa tubig sa asuhan upang matuyo at maitagong matagal.

Jamones al estilo de Bayona

Kukuha ng̃ mg̃a hita ng̃ baboy aasnan, at ilalagay sa loob ng̃ dalawang tabla, at saka dadaganan sa loob ng̃ labindalawang oras. Pagkatapos, ay muling papahiran ng̃ asin at nitro ó salitre, ilalagay sa isang lalagiyang may asin at nitro o salitre, dadaganang maigi sa loob ng̃ walong araw, ng̃uni't kinakailang̃ang bibiling̃in tuwi na sa araw-araw.

Kung makaraan ang lahat ng̃ ito, ay kukunin yaong tasik ng̃ nasa sa tapayang pinaglagiyan, hahaluan ng̃ *vino comun*, mababang̃ong damo at *especias* at saka ilalagay sa apoy, at pagkatapos ay bababarin dito matapos mapalamig sa tagal na labinlimang araw, bibiling̃ing madalas, at sa kahulihulihan ay isasabit sa asuhan upang maitinggal.

Jamón de Westfalia

Aasnan ang mg̃a piraso ng̃ baboy ng̃ nitro at asing ligis, dadaganang mahigpit at pagkatapos ay ilalagay sa babarang tapayan na may nitro at asin na ang dami kapuwa, ay dalawang bahagi nitong huli at isang nauuna; anopa't dadaganan sa ibabaw hanggang sampung araw at samantala'y bibilingin sa tiglilimang araw upang magpareho ang tagal sa alat ng nasabing baboy Makaraang maisagawa ang lahat ng ito, ay hahanguin at patitiin upang hugasang mabuti sa isang nahahandang pinaghalo na *espiritu de vino aromatizado con ginebra*, estragón, laurel, romero, tomillo, at iba pa.

Sa katapustapusa'y ilalagay sa ibabaw ng isa't isa ang ilang dakot na *bayas de enebro* bago pagpapatungpatungin; at hahayaan sa tagal na 24 oras at tatakpan ng isang kayo at sa kahulihulihan ay papahiran at isasabit sa asuhan sa loob ng ilang araw upang matuyo at maitingal.

Jamones al estilo de Maguncia

Maghahanda ng isang pagbababaran na binubuo ng isang librang nitro ó salitre, walo ng asin at anim na onsa ng kayumanging asukal, hahaluan ng kaunting tubig upang malunaw ang mga ito at lumutang ang isang itlog na hilaw, *especias* at mga damong mababango na kasamang ihahalo. Pagkatapos mailagay sa apoy itong nabanggit at kuluang minsan, ay hahanguin at palalamigin at dito ilulubog ang mga gagawing hamón, na maayos ang salansan Matapos maisagawa ito, ay dadaganan ng isang pabigat, at hahayaan sa ganitong katayuan sa loob ng labinlima ó dalawangpung araw ayon sa kapal at laking tinataglay ng mga piraso, anopa't tuwi na'y bibilingbilingin upang magpareho ang alat at pagkatapos ay hahanguin at ilalagay sa patuyuan.

Preparaciones de los jamones

Ang kaparaanang ingles ay siyang lalong bantog at pinakamahusay sa gawaing ito. Maglalagay sa isang tapayan ng̃ 224 gramong asin, 56 ng̃ nitro, 84 ng̃ *bayas de enebro*, 168 ng̃ asukal na kayumanggi, at 9 na decigramo ng̃ *cochinilla*, paghahaluin at dito titigmakin ang mg̃a hita ng̃ baboy sa loob ng̃ labindalawa ó labingapat na araw; subali't tatakpang mahigpit ang lalagiyan upang huwag suming̃aw at pagkatapos ay patutuyuin.

CARNES

Solomillos de vaca con salsa

Pipili ng̃ malambut na laman ng̃ baka, pupukpukin maigi, pagkatapos ay mimitsahan; maglalagay sa isang pinggan ng̃ tinadtad din at sa ibabaw nito ilalagay ang lamang minitsahan matapos maasnan at saka bubusan ng̃ kaunting sabaw, tatakpan ng̃ papel na binasa ng̃ mantika at ilalagay sa loob ng̃ hurno. Kapag kinukuluan na ng̃ may 46 minuto ó isang oras, ayon sa kapal ng̃ niluluto, ay manakanakang babasain ng̃ katas na lumalabas; at kung lutu ng̃ maigi, ay patititiin at ilalagay sa isang bandehado, paliligiran ng̃ minantikaang papas ó ng̃ ibang sangkap na ibigin, gaya ng̃ sibuyas na hiniwang pabilog, at kasabay na idudulot ang salsa na kinakailangan, nguni't di ibubuhos kundi ipauubaya sa kakain.

Callos á la catalana

Pagkabanling mabuti ng̃ bitukang malaki at maputi ng̃ baka, ay pagpuputulputulin ng̃ katatagang haba; pagkatapos ay maghihimay ng̃ dalawa ó tatlong sibuyas, hihiwain at igigisa sa mantika ó *aceite* kaya, lalagiyan ng̃ katiting na asin hanggang lumambot at mamula. Kung magawa ito, ay isasama ang mg̃a pinagputol na bituka, bubudburan ng̃ paminton, hahaluin, at kapag nagtataglay na ng̃ bahagiyang kulay ang nasa sa kawali, ay hahaluan ng̃ isang kutsarang *salsa de tomate* at kaunting sabaw bago hahayaang kuluan at hahanguin.

Sotanju —

Magbababad ng̃ sotanhon, na kapag malambut na ay pagpuputulputulin ng̃ katatagang haba; magpapatigas ng̃ baboy sa isang kawali matapos mahiwang maliliit, at kung lumabas na ang mantika nito, ay ilalagay sa isang tabi ng̃ nasabing kawali ang baboy, bago ihuhulog ang bawang at sibuyas. Kung ang sibuyas ay namumula ng̃ bahagiya at malambut na, ay isasama ang hinimay na mg̃a hipon pati ng̃ baboy na inilagay sa isang tabi ng̃ kawali at saka hahaluing mabuting mabuti; Kapag ang hipon ay lutu na ay isasama ang sutanhon, mg̃a minantikaang nauna na tokua, at saka sasabawan ng̃ pinagdikdikan ng̃ mg̃a ulo ng̃ hipon; hahayaang kuluang mabuti at titimplahan ng̃ kaunting asin at pamintang ligis bago hahanguin.

Tortilla de carne

Magtatadtad ng̃ malambot na laman ng̃ baka ó baboy, kung ibig, maglalagay ng̃ mantika sa kawali, maggigisa ng̃ kamatis at sibuyas, pagkatapos ay ihahalo ang tinadtad, titimplahan ng̃ kaunting asin at kapatak ng̃ katas ng̃ dayap; makaraan ang ilang sandali ay isasama ang mg̃a hiniwang parisukat na papas hanggang lumambot na mabuti. Matapos maisagawa ang lahat ng̃ nabanggit, ay hahang̃uin sa isang malinis na lalagiyan, at sa kawaling pinaghang̃uan, ay magpapakulo ng̃ mantika, magbabati ng̃ itlog magbubuhos nito sa kawali at saka ipáloloob dito at babalutin ang hinang̃ong ginisa.

Pastel

Kukuha ng̃ tatlong gatang na harena, isang itlog na kasama ang klaro at dalawang búrok, mamasahing maigi, at ilalagay sa ibabaw ng̃ isang mesang malinis at gugulung̃ang paninipisin ng̃ isang hihip at saka huhugisan: gagawa naman ng̃ bukod sa masa na tatlong gatang din na harena isang itlog na kasama ang klaro st isa naman ng̃ burok, kaunting mantika, arnibal at kahustuhang tubig, at ito ang siyang gagawing pinakatakip ng̃ nasabing pastel. Pagkatapos na maihanda at magawa ang nabanggit na masa ay magtatadtad ng̃ karné ng̃ baboy, titimplahan ng̃ asin, suka, paminton, paminta, klabo, kanela at kominos na ligis, pagsasamahing mabuti bago igigisa sa mantika na may bawang at sibuyas na maliliit;

kung magawa na ang lahat ng ito, ay hahanguin at saka palalamigin at ipaloloob sa minasa, ipapatong pagkatapos sa isang malapad na lata, tatakpan ng isang papel at ipapasok sa hurno na katatagan ang init.

Patos

Pagkalinis ng pato, ay palolooban ng mga hiniwang *nabos* at hamon na laman at taba ó kaya tocino, ilalagay sa isang palayok na may mantika, at *especias finas*, sibuyas, ilang buting paminta, kaunting tubig, ó *vino blanco* kaya kung ibig, at saka pakukuluin hanggang lumambot ang niluluto.

Menudillos de gallina en pepitoria

Lilinising mabuti ang mga laman sa loob at pinaglabisan ng mga manok, gaya ng palong, pakpak, balunbalunan, liig, atay, at ibp.; maglalagay ng mantika sa kawali, lalagiyan ng kamatis at saka ihahalo ang mga nasabing laman sa loob. Pagkatapos magisa ang nabanggit, ay magdidikdik ng bawang, asin, paminta, perehil at kanela; isasama ang lahat na ito sa laman sa loob, at hahaluan ng *salsa de avellana* at hahayaan sa apoy hanggang kuluan, at pagkatapos ay pipigaan ng kaunting katas ng dayap bago hahanguin sa isang lalagiyang bandehado at idudulot sa mesa.

Huevos en salsa

Magmamantika ng sibuyas, at kapag namumula na, ay hahaluan ng harena; hahaluin at saka bubusan ng̃ alak, at kapag malaputlaput na ng̃ kaunti ay ilalagay ang mg̃a itlog na luto at pinagputolputol, titimplahan ng̃ asin at pamintang kinakailangan.

Huevos á la hostelera

Magbubuhos sa isang kasirola ng̃ ikaapat na bahagi ng̃ isang litrong *vino tinto*, at tubig; lalagiyan ng̃ isang taling gulay, isang sibuyas, ginisang bawang asin paminta at *especias;* hahayaang kuluan sa sampung minuto; hahanguin ang mg̃a sangkap bago ilalagay ang anim na itlog na sariwa na patongpatong at kapag lutu na ang nasabing mg̃a itlog ay hahanguin ng̃ isang sandok.

Pakukuluin ang sabaw na pinaghanguan hanggang lumapot na mabuti at bubusan ng̃ dalawampung gramong mantikà na hinaluan ng̃ harena at kapag malaput na at luto ng̃ maigi ay ibubuhos sa mg̃a hinangong itlog na nasasalansan sa isang pinggan ng̃ maayos.

MG̃A KAPARAANAN SA PAGTITINGGAL

Pagtitinggal ng̃ mg̃a karne ó laman ng̃ hayop

Ang bantog na si M. Appert, ay nagtuturo ng̃ ganitong kaparaanan ng̃ pagtitinggal: Pagkatapos mamitsahan at mailuto ang mg̃a karné; ay ilululan sa isang kahang lata, kalakip ang salsa at sangkap, pagkatapos ay tatakpan ng̃ lapat na takip na lata rin, at saka hihinangin at pakukuluan sa *baño de Maria* sa tagal na isang oras at kalahati kung sakali't maliit, ang lata, at kung malaki nama'y tatlong oras. Pagkaraan nito, ay hahanguin at saka itatago; anopa't kinakailangan na ang mga karnéng titinggalin ay huwag tinadtad, sapagka't madaling malulusaw at di pakikinabangang matagal.

Pagtitinggal ng sabaw, gatas at mantika

Pagkatapos maisilid sa isang boteng malinis at tuyo ang mga nabanggit, ay tatakpang lapat na lapat ang bibig at saka pakukuluan sa *baño de Maria* sa loob ng isang oras; anopa't iingatang mabuti ang pagpapakulo sapagka't kung di gayon ay mangyayaring magputok ang bote.

Pagtitingal ng mga bunga ng kahoy na sariwa

Kukuha ng isang tapayang pulot, at dito ilalagay ang mga bungang sariwa na ibig tinggalin, gaya ng mangga, pakuan, mansanas at ibp.

Isang alemang nangangalang M Vann, ay nakatuklas ng isang mabuting kaparaanan hinggil sa gawaing pagtitinggal ng sariwang kamatis, at papaganito ang nasabing paraan: Pipili ng mga hinog at sariwang kamatis, maglalagay sa isang praskong pagtitinggalan ng mga sumusunod: walong bahagi ng tubig, isa ng suka at asin at pagkatapos na mapaghalo ay dito ilalagay ang mga kamatis at saka paiibabawan ng *aceite de oliva*, upang sa ganitong paraan ay maitinggal ng matagal na panahon ang mga kamatis. Ang praskong paglululanan ay kinakailangan ay yaong ang pinakabunganga ay maluang

Pagtitinggal ng mga itlog

Si M. Vavin ay nakatuklas ng isang mabusay na kaparaanan sa pagtitinggal ng mga sariwang itlog; lialagay ang mga itlog sa isang kaha, babalutin ang bawa't isa ng papel at kakalangan upang huwag gumalaw sa loob ng kahon, pagkatapos ay tatakpan at sa araw araw ay pagbilingbilingin ang kahon, na sa ganitong paraa'y ang mga itlog ay di mabubugok sa loob ng tatlo ó apat na buwan.

Pagtitinggal ng itlog sa tagal na dalawang taon

Ipinagtatagubilin ni M. Burnouf ang sumusunod na paraan ng pagtitinggal ng itlog ng manok: Paghahaluin ng mainit ang daming dalawang bahagi ng *aceite de oliva* at isa ng pagkit na hilaw ng pukiyutan pagkatapos ay papahiran sa pamamagitan ng isang pinsel ang paligidligid ng balat ng nasabing itlog at saka itatago, na sa ganitong paraan ay mangyayaring maitinggal sa loob ng dalawang taón.

WAKAS NG KARAGDAGAN.

Alituntunin ng̃ mg̃a nalalamán sa aklát na ito.

Kasaysayan *Pahina*

ILANG SALITÂ 3

Unang Pangkat.—Paraan ng̃ pagkilala ng̃ katayuan ng̃ mg̃a kakasangkapanin sa paglulutò kung sariwà ó bulók.—Lamán ng̃ baka . 7

Lamán ng̃ mg̃a may pakpak ó aves . . 8

Mg̃a isdâ.—Mantikà, aceite, sukà at itlog . . 9

Mg̃a gulay 10

Ikalawang Pangkat.—Paraan ng̃ paghiwà pagputol at pagaalis ng̃ butó.—Rosbif . . 11

Balakang ng̃ baka 12

Balakang sa itaas ng̃ bulóng baka.—Balakang na ibabâ.—Dibdib ng̃ baka 13

Pigi at puwitan.—Ulo ng̃ bakang bulô.—Pagaalis ng̃ mg̃a butó ng̃ may pakpak . . 14

Ikatlong Pangkat.—Puré, salsa at ensalada.—Puré de lentejas 15

Salsa rubia con cebolla.—Salsa jerónima . . 16

Salsa á la mayonesa.—Salsa picante . . . 17

Salsa holandesa 18

Salsa de pan ó inglesa.—Salsa de tomate . 19

Salsa para el cocido.—Salsa de perehil para el cocido 20

Salsa de alcaparras.—Salsa agridulce . . . 21

Salsa española.—Salsa blanca ó velouté . . . 22
Ensalada de Rossini . . . 23
Ensalada de lechugas.—Ensalada de pepino.—**Ikaapat na Pangkat.** - Caldo, consommé at sopas.—Puchero (a) . . . 24
Puchero á la francesa . . . 25
Cocido parisién . . . 26
Puchero (b) . . . 27
Puchero guisado.—Consommé de ave á la crema . 28
Consommé de Maria Luisa.—Sopa de pan.—Sopa de cebolla . . . 30
Sopa de patatas.—Sopa de espárragos.—Sopa de macarrones á la italiana . . . 31
Sopa de fideos —Sopa á la Condé . . . 32
Sopa de pescado. - Sopa á la Juliana . . . 33
Sopa de rabioles —Arroz con almejas . . . 34
Arroz con bacalao. - Arroz á la catalana.—Arroz á la valenciana (a) . . . 35
Arroz á la valenciana (b) . . . 36
Paella valenciana . . . 37
Ikalimang Pangkat.—Carnes.—Buey cocido con salsa picante.—Cocido en perejil . . . 38
Ropa vieja de vaca (a)—Ropa vieja de vaca (b).—Ropa vieja con carne . . . 39
Cocido en albondiguillas.—Cocido á la benedictina. 40
Cocido en blanco.—Cocido de color . . . 41
Rosbif . . . 42
Rosbif de carne de vaca —Solomo de vaca asado . 43
Biftec con cebollas.—Biftec de carne de vaca . 44
Estofado.—Estofado de carne (a) . . . 45
Estofado de carne (b).—Estofado de carne (c) . 46

Estofado de carne (d).—Estofado de carne (e).—Estofado de carne (f). 47
Guisado de carne sin nombre.—Guisado de carne (a) 48
Guisado de carne (b).—Guisado de carne (c).—Guisado de carne (d) 49
Guisado de carne (e).—Guisado de carne (f).—Guisado de carne (g) 50
Guisado de carne (h).—Guisado de vaca (a).—Guisado de vaca (b) 51
Pierna de carne mechada. Carne mechada . 52
Vaca á la moda.—Carne en pebre.—Frese de vaca. 53
Encebollado de carne.—Vaca guisada.—Lonjas de vaca jamón (a) 54
Lonjas de vaca y jamón (b)—Lonjas de carne Carne con guisantes 55
Salmorejo.—Fricandó con carne.—Fricandó casero. 56
Agreseo.—Guisado de carne con patatas . . 57
Carne rellena (a)—Carne rellena (b) . . . 58
Guisado de carne con perejil.—Carne con chícharos.—Encebollodo con carne del cocido . 59
Chuletas de cerdo (a).—Chuletas de cerdo (b) . 60
Carne fiambre (a).—Carne fiambre (b).—Carne fiambre (c) 61
Lengua estofada (a) 62
Lengua estofada (b)—Lengua estofada (c) . . 63
Pulpetas de carne. Manitas de ternera en fricasé 64
Croquetas (a)—Croquetas (b) 65
Empanada de carne 66
Cabrito (a) Cabrito (b).—Cabrito (c)—Caldereta de cabrito 67
Asadura de vaca—Conejo (a)—Conejo (b) . . 68
Conejo guisado.—Guisado de conejo—Conejo asado 69

Conejo á la Merengo—Liebre asada.—Guisado de liebre 70
Liebre guisada—Liebre (a).—Liebre (b) . . 71
Guisado de cordero—Carnero asado—Gallina en puchero 72
Gallina con cebolla—Gallina rellena 73
Guisado de pollos y gallinas—Gallinas cocidas en el puchero.—Guisado de gallina . . 74
Gallina estofada 75
Gallina dorada.—Guisado de gallina 76
Capon en escadrón.—Tortilla de riñones . . 77
Higado de ternera en biftec.—Higado de ternera á la campesina.—Higados de gallina fritos.—Sesos á la mayonesa 78
Sesos en ensalada.—Pollo. Guisado de pollo—Pollos con tomates (a) 79
Pollos con tomates (b). Pichones (a).—Pichones (b). 80
Pichones (c)—Pichones a la catalana . . . 81
Pichones á lo marqués.—Perdices estofadas . . 82
Pichones á la catalana.—Perdices á la americana 83
Perdices de regalo.—Pichones en salsa—Patos con nabos 84
Pavo estofado 85
Apretada 86
Guisado de carne con patatas.—Menudo . . 87
Adobo.—Filete relleno.—Riñones con tomates . 88
Riñones en ajo de pollo.—Tortas de higados . 89
Cari (a)—Cari (b) 90
Tinola.—Carne asada.—Picadillo 91
Jamón cocido (a).—Jamón cocido (b).—Jamón asado 92
Salchichas.—Salchichas ordinarias 93
Salchichón.—Salchichón crudo á la italiana . 94

Salchichón de Lyon 95
Salchichón de Bolouia.—Salchichón de Vich . 96
Chorizos.—Chorizos de Extremadura . . . 97
Morcillas.—Morcillas de carne 98
Carne picada.—Dinuguan.—Paksiw na baboy . 99
Sinigang na baboy.—Sinigang na baka.—Pesang manok ó karné 100
Pansit (a).—Pansit (b) 101
Pansit (c).—Lumpia 102
Huevos fritos 103
Huevos revueltos.—Huevos revueltos con jamón.—**Ikaapat na Pangkat.**—Pescados.—Pescados guisados 104
Pescado asado.—Escabeche de pescado (a).—Escabeche de pescado (b) 105
Pescado en tahuri.—Salmones asados.—Albondigas de pescado 106
Pescado á la marinera.—Guisado de bacalao.—Bacalao á la mayonesa 107
Bacalao con tomates.—Pescado con salsa.—Calamares á la mallorquina 108
Adobo de calamares.—Jibia 109
Anguilas en aceite.—Anguila á la tártara . . 110
Anguila á la montañosa.—Torta de cangrejo.—Habichuelas 111
Chicharos (a).—Chicharos (b).—Berenjenas rellenas (a) 112
Berenjenas rellenas (b).—Gulay 113
Ikapitong Pangkat.—Reposteria y Pasteleria.—Paggawa ng masa.—Pasta quebrada . . 114
Pasta quebrada fina.—Pasta quebrada dulce.—Flan de leche (a) 115
Flan de leche (b) 116

Flan de manzanas.—Flan de naranja.—Flan de vino de Malaga.—Flan de café 117
Pudding de leche.—Pudding de manzanas . . 118
Pudding de almendras.—Pudding de chocolate.—Pudding de calabaza 119
Crema de pasteles.—Crema frita.—Crema á la milanesa 120
Crema —Natilla —Merengues 121
Huevos moles —Dulce de limón.—Dulce de santol 122
Tocino del cielo.—Jalea de manzanas . . 123
Jalea de granadas —Jalea de guayaba.—Pastillas de limón 124
Mamones con mantequillado.—Mamon grande.—Tarteletes 125
Tarteletes de vainilla 126
Pan de Viena.—Pan de leche.—Timbal de patatas 127
Borrachuelos.—Bizcochos —Biscochos de fraile . 128
Buñuelos ó suspiros de monja.—Buñuelos de patatas.—Rosquillas (a) 129
Rosquillas (b).—Rosquillas finas.—Raspapalos . 130
Tortas finas.—Hojaldres de sebo 131
Empanadilla.—Rosquetes de chiclana.—Pastel casero.—Pastel caliente 132
Panecillo de patatas 133
Ikawalong Pangkat. Sorbetes y quesos.—Sorbetes de leche. Sorbetes mantecados.—Sorbetes de piña 134
Sorbetes de buko.—Queso á la chantilly.—Queso de flor de leche 135
Queso á la Borgoña.—Queso á la holandesa . 136
Ikasiyam na Pangkat.—Bebidas.—Clarete de regaliz.—Bebida lúpulo 137

Bebida de vid y maiz.—Cerveza doméstica.—Cerveza llamada doble 138
Cerveza simple llamada cerveza casera . . . 140

Ikasampung Pangkat.—Kalinisan sa manga pagkain 141
Mga tuntuning dapat maalaman ng isang naghahanda 142
Mga karapatang dapat taglayin ng sino mang panaohin 144
KARAGDAGAN.—Mga iba't ibang paraan ng paggawa ng hamon.—Jamones y espaldas de cerdo. 145
Jamones al estilo de Bayona.—Jamón de Westfalia. 146
Jamones al estilo de Maguncia 147
Preparaciones de los jamones.—CARNES.—Solomillos de vaca con salsa 148
Callos á la catalana.—Sotanju 149
Tortilla de carne.—Pastel 150
Patos.—Menudillos de gallina en pepitoria.—Huevos en salsa 151
Huevos á la hostelera.—MGA KAPARAANAN NG PAGTITINGGAL.—Pagtitinggal ng mga karne ó laman ng hayop. 152
Pagtitinggal ng sabaw, gatas at mantikà.—Pagtitinggal ng mga bunga ng kahoy na sariwà. 153
Pagtitinggal ng mga itlog.—Pagtitinggal ng itlog sa tagal na dalawang taón. . . . 153

SARISARING AKLAT NA IPINAGBIBILI SA LIBRERIA AT PAPELERIA NI J. MARTÍNEZ

34-36 P. Moraga, 108 P. Calderón y 253 Cabildo
Intramuros.--Teléfonos 5005 y 3283

Ang Buhay ni Dr José Rizal, sinulat ni H. Lopez awit	₱ 0.20
Ang Filibusterismo, karugtong ng Noli Me Tángere. J. Rizal	1.00
Ang Tunay na Buhay ni P. Dr. José Burgos. (awit) H. Lopez	0.15
Ang Pilipinas sa loob ng Isang daang taon, José Rizal	0.30
Bakit siya lumuluha, Novelang Tagalog katha ni Max. M. Garcia	0 30
Dating Pilipinas, sinulat ni Sof. Calderón	0 40
Diccionario Manual de Términos comunes Español-Tagalo, por Don Rosalio Serrano	2.00
Diccionario Tagalo Hispano, por Don Pedro Serrano Laktaw	7 00
Diccionario Ingles-Tagalo, por H. Lopez	0 50
Diccionario Ingles-Tagalo y Tagalo Ingles, por Charles Nigg con pasta	3.00
Diccionario Ingles-Español-Tagalog, por Sof. Calderon papel periódico	4 50
Diccionario Ingles-Español-Tagalog, por Sof Calderon papel satinado	6.50
Diccionario Español Bisaya y Bisaya-Español para las Provincias de Samar y Leyte, compuesto por el P. Antonio Sanchez de la Rosa	6.00
Diccionario Español-Tagalo por M. Paglinawan	3.00

Diccionario de la Lengua Castellana por la Real Academia Española	25,00
Diccionario completo de la Lengua Castellana por M. Rodriguez Navas .	6.50
Diccionario General de la Lengua Castellana, por Velez de Aragon .	6.50
Diccionario (Nuevo) Enciclopédico Ilustrado de la lengua castellana por M. Toro y Gómez .	5.50
Diccionario Castellano Enciclopédico (Campano Ilustrado) por M. González de la Rosa . . .	5,50
Diccionario (Nuevo) manual Ilustrado de la Lengua Castellana, por Saturnino Calleja:	
Edicion economica . .	4.50
Edicion corriente . .	6.50
Edicion de lujo . .	8.50
Dramang Tagalog na Pinamagatang "Tibag" . . .	0.10
Dramang Tagalog na Pinamagatang "Ang Pagkabunyi" . .	0.10
El Filibusterismo por José Rizal 2 tomos .	2.00
Gramática Hispano-Tagalo, Campomanes.	1.30
Isang Boda, salitâ ni Maestrang Banggi, sinulat ng Pareng Esteban Daez,	0.12
Lucrecia Triciptino, Kasaysayang tunay na Nangyari, Dakilang Ulirán ng mga Babaye. P. H. Poblete	0.50
Malicling Casaysayan ng Sarisaring Gamot na magagamit sa bahay ng Maguinhawan ang mga Mahihirap, sinulat ng Pareng F. de Santa maria	1.50
Madaling arao, novelang tagalog na isinulat ni I. Regalado . . .	0.60
Mga Sulat na Palasintahan, tinagalog ni E. Fernandez . . .	0.40

Namucong Bulac lac sa Pinamulac lacan Novelang Tagalog, sinulat ni Justo San José . . .	0.60
Noli Me Tangere. novela Filipina, por José Rizal, 2 Tomos . .	2.00
Noli Me Tangere, novelang tagalog sinulat ni Dr. José Rizal . .	1.30
Noli Me Tangere, novelang tagalog ni Gat. J. Rizal, isinadrama ni G. E. M. Gros at tinagalog ni Sof. Calderón . . .	0.20
Pagsusulatan ng̃ Dalawang Binibini na si Urbana at ni Feliza, sinulat ng̃ Pareng Modesto de Cartro.	0 40
Panaguinip ng̃ Pag-ibig, comedia na may tatlong yugto . . .	0.20
Panghawi ng̃ ulap nanakadidilim sa mg̃a «Protestante» sinulat ng̃ Pareng si Esteban Daez . .	0.13
Patnubay ng̃ Pag sinta, pantas na mg̃a Paraan at ng̃ Magtagumpay sa Pag ibig, sinulat ni P. H. Poblote	0.80
Pinaglahuan nobela F. Aguilar. .	0.60
Sucesos de las Islas Filipinas por Morga .	12.50
Tabla de Metros Cubicos, por R. Reyes .	3.00
Tabla completa de reduccion de Kilos á Picos y Cates á Arrobas Libras y viceversa por B Ramirez .	0.80
Tres Años en Alemania, Memorias de un Pensionado, por Agustin Murua y Valerdi . . .	1.80
Tungkos ng̃ Ala ala katipunan ng̃ mg̃a Tulâ ni P. Gatmaitan .	0.40
Vocabulario Tagalo-Castellano, por D. E. Fernandez . . .	0.40

Vocabulario Tagalog-Castellano Ingles con partes de Gramática y Frases usuales, por E Fernandez y S. Calderón	0.80
Vocabulario Pilipino Inglés, por E. T. Dáluz	0.80
Vocabulario (Nuevo) ó Manual de conversaciones en Hispano Ilocano, por J. Gayacao	0.40
Vocabulario Iloco Español, trabajado por varios Religiosos del Orden de N. P. S. Agustin, coordinado por el P. Fr. Andrés Carro, aumentado y corregido	3.00
Vocabulario de la Lengua Pampanga en Romance, compuesto por el P. Fr. Diego Bergaño	4.00
Vocabulario de la Lengua Tagala, compuesto por varios Religiosos y coordinado por el P. Pedro Juan de Noceda y el P. Pedro de Sanlucar	5.00
Vida y Escritos del Dr. José Rizal, por W. E. Retana	7.50

Kaligtasan ng̃ mg̃a may sakit at mahihirap

Ang aklát na ito‘y kinalalamnan ng̃ mahahalagang bagay na mabisang gamót sa lahat ng̃ sakít na tumutubu sa katawan ng̃ tawo at maging sa hayop.

Ang aklát na ito‘y gawâ ng̃ lalong mg̃a marurunong na Doctores sa Alemania at Filipinas, upang ang mg̃a may sakit ng̃a‘y maligtas sa nang̃abibing̃it na mg̃a pang̃anib maging sa tawo at hayop.

At ang lalong mg̃a litaw na sakit na ginagamot ng̃ librong ito‘y ang mg̃a sumusunod: Tifus, Cólera, Ketong ó lepra, Sifilis, Bulutong, Galis, Ataque cerebral, Ataque de corazón, Sakít ng̃ dibdib, Tisis, Paglurâ ng̃ dugô, Hikà, Iti, Ng̃iki, Pamamanás, Pagka lumpo, Kabá ng̃ dibdib, Pang̃ang̃ayayat, Hing̃al, Masamang lakad ng̃ regla ng̃ mg̃a babaye, Paglabu ng̃ matá Pagihì ng̃ nanà ng̃ mg̃a lalaki, Sakít ng̃ baywang, Pagka bing̃i, Lahat ng̃ lagnat, Dî pang̃ang̃anak ng̃ babaye, Pagka dupok at sakit ng̃ ng̃ipin, Reuma at iba pang mg̃a sakít.

Ang aklát na ito‘y ipinagbibiling tang̃ì sa Librería ni *Juan Martínez* sa may Plaza Moraga at sa bahay ng̃ tunay na may ari at gayun din naman sa mg̃a taniyag na libreria; at ang bawa‘t ipagbili‘y may bilang na kinauukulan na natatalâ sa libro de Registro ng̃ may arì at may taglay na taták ang bawa‘t isa.

Arcadio C. Gingco.

Ang may aring tunay.

Herbosa Blg. 368, Tundó, Maynilà.

LECTURAS

Serie Moderna,—Libro Primero de Lectura	₱	.70
Serie Moderna,—Libro Segundo de Lectura	“	1 00
Serie Moderna,—Libro Tercero de Lectura	“	1.50
El Lector Moderno de Appleton Libro Primero	“	.50
El Lector Moderno de Appleton Libro N.º 1	“	.80
El Lector Moderno de Appleton Libro N.º 2	“	1.00
El Lector Moderno de Appleton Libro N. 3	“	1.40
Nuñez,—El Lector Americano Silabario	“	.40
Nuñez,—El Lector Americano Libro Primero	“	.60
Nuñez,—El Lector Americano Libro Segundo	“	.80
Nuñez,—El Lector Americano Libro Tercero	“	1.00
Arnold,—La Cartilla de Arnold	“	1.20
Arnold,—Libro Primero de Lectura	“	1.20
Arnold,—Libro Segundo de Lectura	“	1.30
Arnold,—Libro Tercero de Lectura	“	1 50
Arnold,—Libro Cuarto de Lectura	“	1.80
Dalman,—El Camarada, Completo	“	.80
Dalman,—Infancia	“	.80
Dalman,—Lecciones de Cosas	“	.80
Dalman,—Deberes	“	.80
Dalman,—El Primer Manuscrito	“	.80
Dalman,—El Segundo Manuscrito	“	1.00
Cyr,—Libro Primero de Lectura	“	.90
Cyr,—Libro Segundo de Lectura	“	1 20
Cyr,—Libro Primero de Lectura Español Inglés	“	1.20
Juncos,—Los Primeros Pasos en Castellano	“	1.20
Ramsey,—Lo Esencial del Lenguaje Castellano	“	2.20

F. T. D.,—Método de Lectura	₱ .60
F. T. D.,—El Angel de la Niñez	" 1.30
Bruño,—Tesoro de Conocimientos Utiles	" 1 50
Silabario ó Caton Cristiano	₱ .15 y .25
Sabatier,—El Amigo de los niños	" .20 y .30
Rada y Delgado,—Abecedario de la Virtud	₱ .40
Sanjuan,—El Trovador de la Niñez	" .40
Mantilla, Libro Primero de Lectura	" .40
Mantilla,—Libro Segundo de Lectura	" 60
Mandevil,—Libro Primero de Lectura	" .30
Mandevil,—Libro Segundo de Lectura	" .30
Calleja,—Catón para los niños (Pens. Inf. 1.º)	" .40
Calleja,—Lenguage de niños (Pens. Inf. 2.º)	" .60
Calleja,—Deberes de los ñiños (Pens. Inf. 3 º)	" 80
Calleja,—Enciclopedia para niños (Pens. Inf. 4 º)	" ·90
Calleja,—Lectura de Versos y de Manuscritos (Pens. Inf. 5.º)	" .80
Calleja,—El Moderno Instructor Libro Primero	" .40
Calleja,—El Moderno Instructor Libro Segundo	" .70
Calleja,—El Moderno Instructor Libro Tercero	" .80
Calleja,—El Moderno Instructor Libro Cuarto	" .90
Calleja,—Tesoro de las Escuelas	" .80
Nuevo Libro Segundo de Navarra	" .40
Manual de la Infancia Tomo I	" .70
Manual de la Infancia Tomo Completo	" 1.20
Paluzie,—Silabario Intuitivo	" .30
Paluzie,—Guía del Artesano	" .60
Paluzie,—Guía de la Mujer	" .60
Bastinos,—Mosaico Literario Epistolar	" .60

AKLAT NG PAGLULUTO